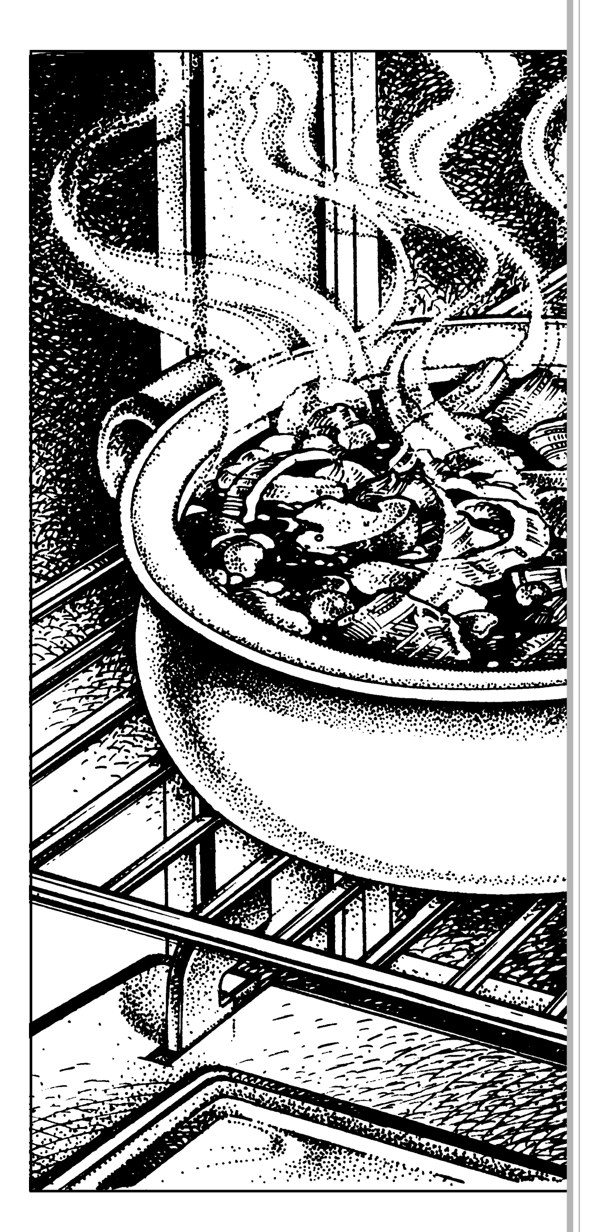
# Use and Care Guide



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®



**In the U.S.A. for assistance or service, call the Consumer Assistance center:**

**1-800-422-1230**

**In Canada for assistance or service,** **see page 56.**

## KITCHENAID® Electric Ranges

**Models: `KERI500 KERC500 KERS507 KERC507**
**YKERI500 YKERC500 YKERS507 YKERC507**

**9753308A**

**www.kitchenaid.com**

# A Note to You

## *Thank you* for buying a KITCHENAID® appliance!

KitchenAid designs the best tools for the most important room in your house. To ensure that you enjoy many years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It contains valuable information concerning how to operate and maintain your new appliance properly and safely. Please read it carefully. Also, please complete and mail the enclosed Product Registration Card.

### Please record your model's information.

Whenever you call our Consumer Assistance Center at **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) or request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram on page 6 for location of plate).

Please also record the purchase information.

**NOTE:** You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

**Model Number** ___________________________

**Serial Number** ___________________________

**Purchase/**
**Installation Date** _________________________

**Builder/Dealer**
**Name** __________________________________

**Address** ________________________________

**Phone** _________________________________

**Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.**



# Range Safety

**Your safety and the safety of others is very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

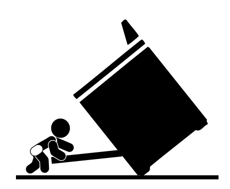
**DANGER** — **You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

**WARNING** — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## The anti-tip bracket

The range will not tip during normal use. However, tipping can occur if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket properly secured.



**WARNING**

**Tip Over Hazard**

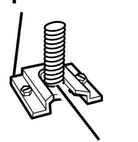
**A child or adult can tip the range and be killed.**

**Connect anti-tip bracket to rear range foot.**

**Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.**

**See the installation instructions for details.**

**Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.**




**Making sure the anti-tip bracket is installed:**

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

**continued on next page**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING –** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION –** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

## – SAVE THESE INSTRUCTIONS –

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

**For self-cleaning ranges –**

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

**For units with ventilating hood –**

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

## – SAVE THESE INSTRUCTIONS –

# Parts and Features

## Feature locations

Cooktop light†

Control panel

Surface unit (coil or ceramic glass top)

Automatic oven light switch

Anti-tip bracket

Broil element (not shown)

Removable storage drawer (containing broiler pan and grid)

Bake element

Oven racks (number may vary by model)

Model and serial number plate

†On Some Models

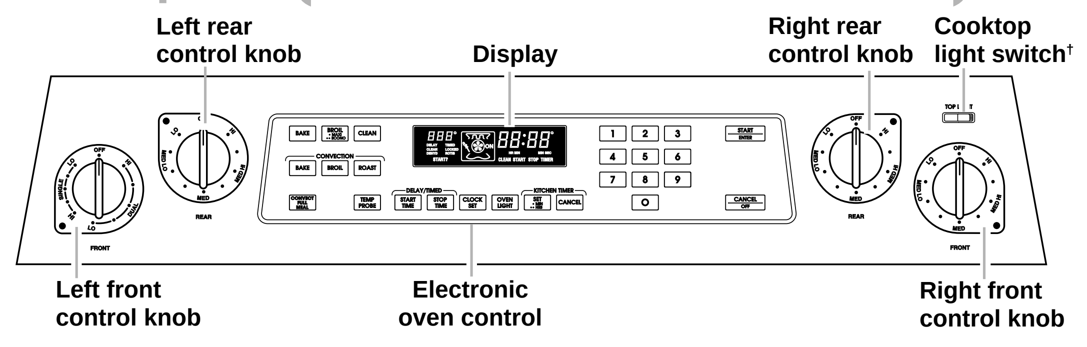
## Control panel (Thermal-Convection™ models)

Left rear control knob

Display

Right rear control knob

Cooktop light switch†




Left front control knob

Electronic oven control

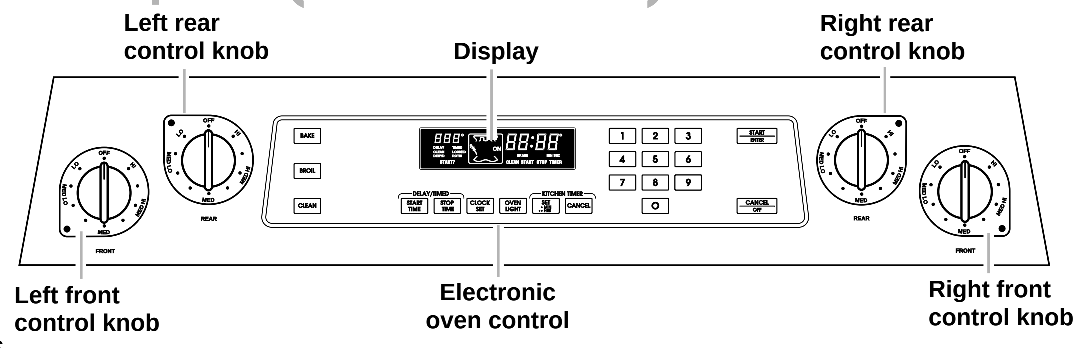
Right front control knob

## Control panel (Thermal models)

Left rear control knob

Display

Right rear control knob




Left front control knob

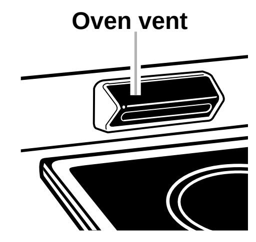
Electronic oven control

Right front control knob



# The oven vent

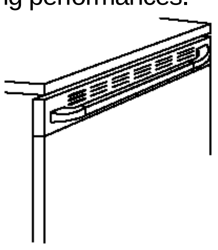
## Ceramic glass cooktop



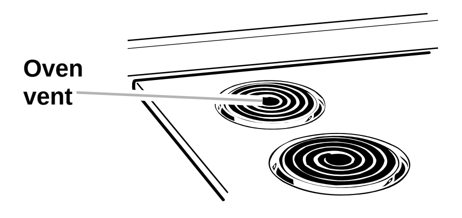

Hot air and moisture escape from the oven through a vent on the lower left side of the backguard. **Do not block the vent by using large pans or covers.** Poor baking/roasting can result.

## The oven door vent

Hot air and moisture escape from the door vent during certain oven modes. Some condensation may be observed occasionally. This will not affect cooking performances.



## Coil element



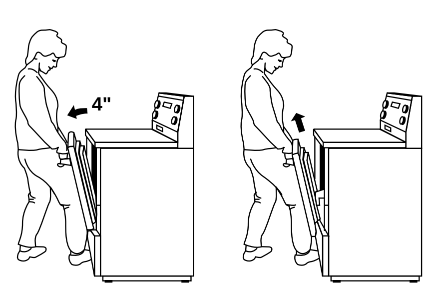

Hot air and moisture escape from the oven through a vent under the left rear surface unit. You can cook on the unit or keep food warm on it while the oven is on. The vent is needed for air circulation. **Do not block the vent by using large pans or covers.** Poor baking/roasting can result.

**NOTE:** Plastic utensils left over the vent can melt.

# The oven door

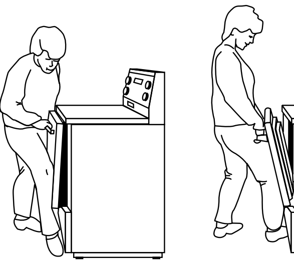
### Removing the oven door:

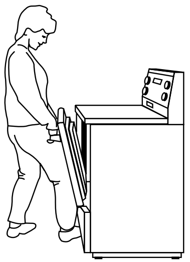
1. Open the door to the Broil Stop position (open about 4" [10 cm]).
2. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
3. Push door down and pull straight out to remove door completely.




### Replacing the oven door:

1. Holding the door by the handle, place the top of the door under the cooktop overhang and use your leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
2. Open door to the broil position or slightly past it.
3. Using the side of your leg, apply pressure to the bottom of the door front. Lift the door slightly while applying pressure to push, until the hinges have gone in fully.

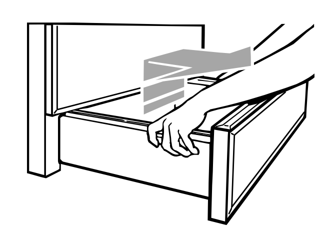




## The storage drawer

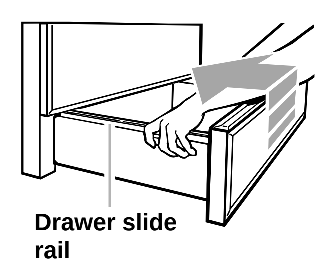
You can remove the storage drawer to make it easier to clean under the range and to check for installation of the anti-tip bracket. **Use care when handling the drawer.**

### Removing the storage drawer:



1. **Empty** drawer of any pots and pans before removing drawer. **Use** recessed area on top edge of drawer to pull drawer straight out to the first stop. **Lift** front and **pull out** to the second stop.
2. **Lift** back slightly and **slide** drawer all the way out.

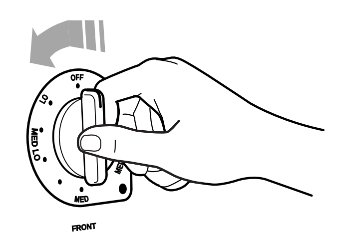
### Replacing the storage drawer:




1. **Fit** ends of drawer slide rails into the drawer guides on both sides of opening.
2. **Lift** drawer front and **press in** until metal stops on drawer slide rails clear white stops on drawer guides. **Lift** drawer front again to clear second stop and **slide** drawer closed.

# Using and Caring for Your Cooktop

## Using the surface units

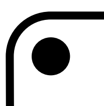



### Control knobs

**Push in control knobs** before turning them to a setting. Set them anywhere between HI and OFF.

### Power On lights

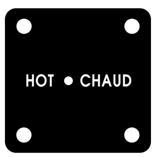
Each control knob has a Power On Light.



When you use a control knob to turn on a surface unit, the Power On Light by that knob will glow.

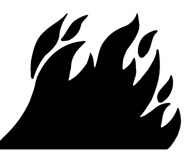
### Hot surface indicator lights
**(Ceramic glass cooktop models only)**

The Hot Surface Indicator Lights on the cooktop surface will glow when the surface units get hot. The Indicator Lights will continue to glow as long as the surface units are too hot to touch, even after they are turned off.




**("CHAUD" is French for "HOT")**

**⚠WARNING**



**Fire Hazard**

**Turn off all controls when done cooking.**

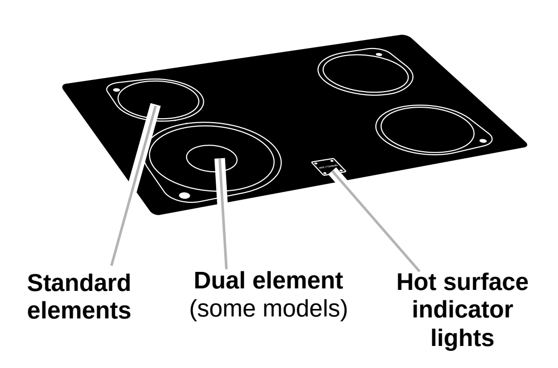
**Failure to do so can result in death or fire.**

### Control setting guide

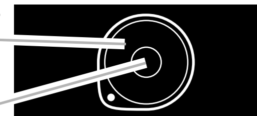
For best results, start cooking at the high setting; then turn the control knob down to continue cooking.

| SETTING | RECOMMENDED USE |
|---|---|
| **HI or MAX** | • To start food cooking.<br>• To bring liquid to a boil. |
| **MED-HI or 6-8** | • To hold a rapid boil.<br>• To quickly brown or sear meat. |
| **MED or 5** | • To maintain a slow boil.<br>• To fry poultry or meat.<br>• To make pudding, sauce, or gravy. |
| **MED-LO or 2-4** | • To stew or steam food.<br>• To simmer food. |
| **LO or 1** | • To keep food warm. Set the heat higher or lower within the LO (or 1) band to keep food at the temperature you want.<br>• To maintain liquid just below simmer.<br>• To melt chocolate or butter. |

## Dual-size cooktop surface element (some models)

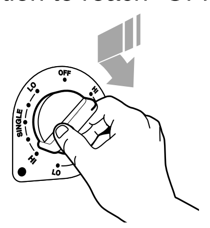



You can use the left front surface element as either a small-diameter, lower-wattage element or large-diameter, full-wattage element.

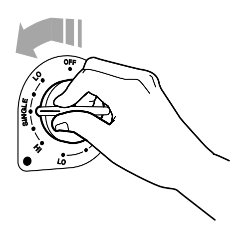




**To use both elements for larger pans:**
Push in and turn control knob to the right (clockwise) to the desired setting in the area marked “DUAL”.

**NOTE:** You can turn the control knob in either direction to reach “OFF”.



**To use the small element for smaller pans:**
Push in and turn control knob to the left (counterclockwise) to the desired setting in the area marked “SINGLE”.



## Using the ceramic glass cooktop

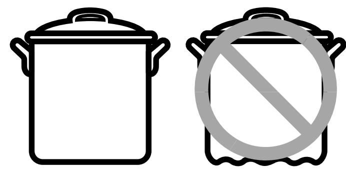
Cooking on the ceramic glass cooktop is almost the same as cooking on coil surface units. There are, however, a few differences:

- **The cooking surface** area will glow red when the element is turned on. You will see the element cycling on and off – even on the HI setting – to help the area stay at the temperature setting you choose.
- **Make sure** the bottoms of pots and pans are clean and dry before cooking. Food and water particles left on the bottoms can leave deposits on the cooktop when it is heated.
- **Wiping off** the cooktop before and after each use will help keep the surface free from stains and give you the most even heating. See the “Cleaning tips” section.
- **Do not cook** foods directly on the cooktop.
- **Lift pots and pans** onto and off of the cooktop. Sliding pots and pans on the cooktop could leave marks that are difficult to remove or could leave permanent marks.
- **Do not cook** popcorn that comes in prepackaged aluminum containers on the cooktop. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.
- **Do not use** the cooktop as a cutting board.
- **Do not allow** anything that could melt, such as plastic or aluminum foil, to come in contact with the cooktop while it is hot.
- **Dropping** a heavy or hard object on the cooktop could crack it. Be careful when using heavy skillets and large pots. Do not store jars or cans above the cooktop.
- **Sugary spills** and soils can cause pitting. See the “Cleaning tips” section.



## Cookware tips

- **Select a pan** that is about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1 inch (2.5 cm) outside the area.



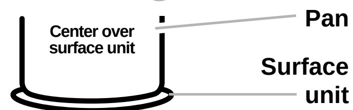
- **For best results and greater energy efficiency,** use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface cooking area. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware), or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- **Cookware designed** with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- **Cookware with non-stick finish** has heating characteristics of the base material.
- **Check for rough spots** on the bottom of metal or glass cookware which will scratch the ceramic glass surface.
- **Use flat bottom cookware** for best heat conduction from the surface cooking area to the cookware. Determine flatness with the ruler test. Place the edge of a ruler across the bottom of the cookware. Hold it up to the light. No light should be visible under the ruler. Rotate the ruler in all directions and look for any light.
- **Do not leave** empty cookware, or cookware that has boiled dry, on a hot surface cooking area. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or the surface cooking area.

## Characteristics of cookware materials

The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

| | |
|---|---|
| Aluminum | • Heats quickly and evenly.<br>• Use for all types of cooking.<br>• Medium or heavy thickness is best for most cooking.<br>• Used as a core or base in cookware to provide even heating. |
| Cast iron | • Heats slowly and evenly.<br>• Good for browning and frying.<br>• Maintains heat for slow cooking.<br>• Can be coated with porcelain enamel. |
| Ceramic or ceramic glass | • Heats slowly and unevenly.<br>• Use on low to medium settings.<br>• Follow manufacturer’s instructions. |
| Copper | • Heats very quickly and evenly.<br>• Used as a core or base in cookware to provide even heating. |
| Earthenware | • Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer.<br>• Use on low settings. |
| Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron | • See cast iron and stainless steel. |
| Stainless steel | • Heats quickly but unevenly.<br>• A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating.<br>• Can be coated with porcelain enamel. |

## Home canning information




- Use the entire surface (“DUAL” setting) of the left front surface cooking area for best results.
- Use flat-bottomed canners on all types of cooktops, especially ceramic glass. Canners with rippled or ridged bottoms do not allow good contact with the surface.
- Center the canner over the largest surface cooking area. Do not extend more than 1 inch (2.5 cm) outside the surface cooking area. Large diameter canners/pans, if not centered correctly, will trap heat and result in damage to the cooktop. Do not place on two surface cooking areas at the same time.
- The type of material the canner is made of determines the length of heating time. Refer to the “Characteristics of cooktop materials” chart later in this section for more information.
- When canning for long periods of time, allow elements and the surrounding surfaces to cool down.
- Alternate use of the surface cooking areas between batches or prepare small batches at a time.
- Start with hot water, cover with a lid, and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- For up-to-date information on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

### Optional canning kit (Coil element models)

The large diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can shorten the life of regular surface units and cause damage to the cooktop.

If you plan to use the cooktop for canning, we recommend the installation of a Canning Kit. Order the kit (Part No. 242905) from your dealer, or call **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) and follow the instructions and telephone prompts you hear.

## Caring for your cooktop

### (Ceramic glass cooktops)

This cooktop is designed for easy care. However, ceramic glass cooktops need to be maintained differently than standard electric coil elements. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on coil elements. Because of this, the surface should be dust-free and soil-free before heating.

Your cooktop has been prepolished at the factory for improved protection and cleanability. The Cooktop Polishing Creme, a paper towel or a sponge is all you need to clean your cooktop. For proper cleaning methods, please review the “How to keep your cooktop looking like new” chart. Follow this chart after each use to ensure top performance and to preserve that uniquely elegant look.

**NOTE:** Let cooktop cool before cleaning.



## Cleaning tips

**What to use:**

- **Cooktop Polishing Creme** included with your cooktop with a paper towel or clean, damp sponge. This creme has been developed especially for cleaning and polishing your cooktop. When using, follow instructions on container.
- **Razor scraper –** Use to remove cooked-on soils from your ceramic glass cooktop. To avoid scratches, keep the razor blade as flat against the cooktop as possible. **Store razor blades out of reach of children.**
- **Do not use** steel wool, plastic cleaning pads, abrasive powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia, or glass cleaning products with ammonia. These products could damage the cooktop surface.

## Steps to follow:

1. **Most spills** can be wiped off easily using a paper towel or clean, damp sponge as soon as Hot Surface Indicator Light goes off.
2. **For stubborn spills,** rub Cooktop Polishing Creme into cooked-on soil using a paper towel. If some soil remains, leave some creme on the spot(s) and follow Step 3.
3. **Carefully scrape** spots with the razor scraper.
4. **Finish by polishing** entire cooktop with Cooktop Polishing Creme and a paper towel.

**To order Cooktop Polishing Creme (Part No. 3184477) or razor scraper (Part No. 3183488),** call **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) and follow the instructions and telephone prompts you hear.

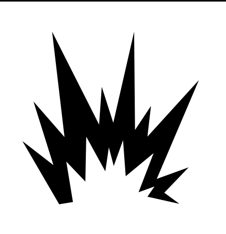
**NOTE:** Always wipe and dry your cooktop thoroughly after using cleanser to prevent streaking or staining.

## How to keep your cooktop looking like new:

| IF THERE ARE | WHAT TO DO |
|---|---|
| **Sugary spills and soils** (such as jellies and candy syrups) | To prevent pitting on the cooktop, wipe up with a paper towel or clean, damp sponge **while ceramic glass surface is still warm.** Remove as soon as possible after spill occurs. |
| **Burned-on soils** | Rub Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser into soil using a paper towel. Reapply creme to spots remaining. Hold razor scraper as flat to surface as possible, scrape spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel. Rinse and dry. **Store razor blades out of reach of children.** |
| **Dark streaks, specks, and discoloration** | Use Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser with a damp paper towel or sponge. |
| **Metal marks** (from copper or aluminum pans) | Use Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser with a damp paper towel or sponge before heating the cooktop again. If heated before cleaning, metal marks may not come off. |
| **Tiny scratches or abrasions** | Scratches and abrasions do not affect cooking. In time, they will become less visible as a result of cleaning. To prevent scratches and abrasions, use Cooktop Polishing Creme regularly. |

# Caring for your cooktop
## (Coil element models)

Your cooktop is designed for easy care. You can do most cleaning with items found around your home. Cleaning your cooktop whenever spills or soiling occurs will help to keep it looking and operating like new.



**⚠WARNING**

**Explosion Hazard**

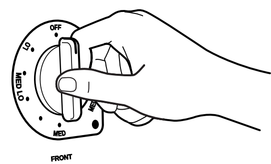
**Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance.**

**Doing so can result in death, explosion or fire.**

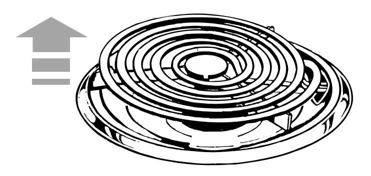
**NOTE:** Let cooktop cool before cleaning.

### Removing surface units and reflector bowls for cleaning

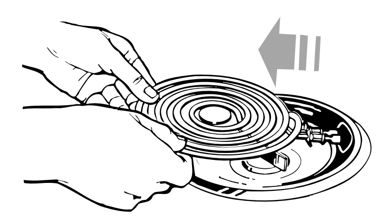
**Removing:**




1. **Make sure** all surface units are off and cool before removing surface units and reflector bowls.



2. **Lift** the edge of the unit, opposite the receptacle, just enough to clear the reflector bowl.

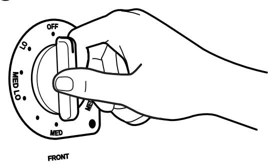


3. **Pull** the surface unit straight away from the receptacle.

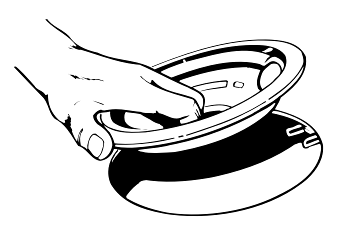


4. **Lift out** the reflector bowl. **See** the "Cleaning your cooktop" section for cleaning instructions.

**Replacing:**

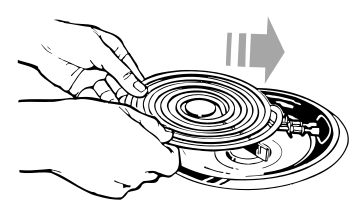


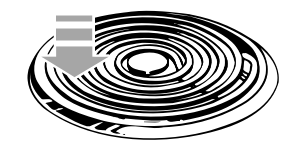

1. **Make sure** all surface units are off and cool before replacing surface units and reflector bowls.



2. **Line up** openings in the reflector bowl with the surface unit receptacle.







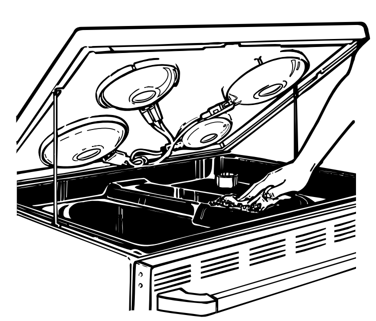
3. **Hold** the surface unit as level as possible with the terminal just started into the receptacle. **Push** the surface unit terminal into the receptacle.

4. **When terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down** the edge of the surface unit opposite the receptacle.

**NOTE:** Reflector bowls reflect heat back to the cookware on the surface units. They also help catch spills. When they are kept clean, they reflect heat better and look new longer.

If a reflector bowl gets discolored, some of your cookware may not be flat enough, or some may be too large for the surface unit. In either case, some of the heat that is meant to go into or around cookware goes down and heats the reflector bowl. This extra heat can discolor it.

### Cleaning under the lift-up cooktop



1. **Lift** front of cooktop at both front corners until the support rods lock into place.
2. **Wipe** with warm, soapy water. **Use** a soapy steel-wool pad on heavily soiled areas.
3. **To lower the cooktop, lift** cooktop from both sides while pushing the support rods back to unlock them. **Lower** the cooktop into place.

## Cleaning your cooktop

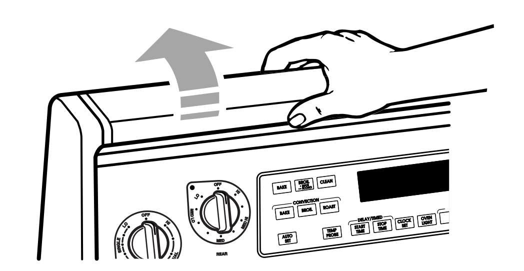
| PART | WHAT TO USE | HOW TO CLEAN |
|---|---|---|
| **Coil element surface units** | No cleaning required | • Spatters or spills will burn off.<br>• **Do not immerse in water.** |
| **Porcelain-enamel reflector bowls** | Nonabrasive, plastic scrubbing pad and warm, soapy water | • Wipe off excess spills.<br>• Wash, rinse, and dry thoroughly.<br>• **Do not put in oven during the self-cleaning cycle.** |
| **Cooktop surface** | Sponge and warm, soapy water | • Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly.<br>• Use nonabrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas.<br>• **Do not use abrasive or harsh cleansers. They may damage the finish.**<br>**NOTE:** Do not allow foods containing acids (such as vinegar, tomato, or lemon juice) to remain on surface. Acids may remove the glossy finish. Also wipe up milk or egg spills when cooktop is cool. |

# Using and replacing the cooktop light
## (on some models)

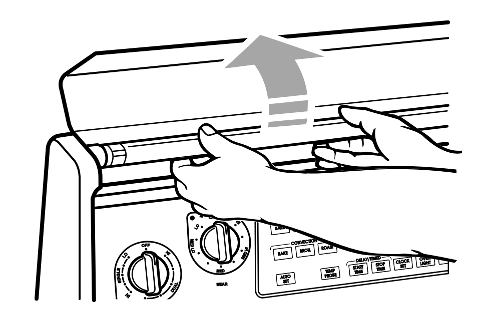
The fluorescent light is on the top of the control panel. The cooktop light switch is on the control panel. **Press** it to turn on the cooktop light. **Press** it again to turn light off.

### Replacing the cooktop light:

1. **Unplug** range or **disconnect** power.

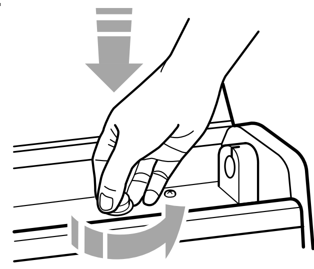


2. **Flip up** the top of the control panel.



3. **Grasp** the fluorescent tube at both ends. **Turn** the tube approximately 90° in either direction until both ends come out of the receptacles. **Replace** with a 20-watt cool-white fluorescent tube.

**If the cooktop light still does not work,** you may need to replace the starter. The starter is a knob-shaped part located on the right side of the backguard, under the light bulb. **To remove and replace the starter, first remove light bulb. Push** starter in and **turn** approximately 90° counterclockwise. **Pull** starter out of recessed area. You can find replacement starters at stores that sell fluorescent tubes.



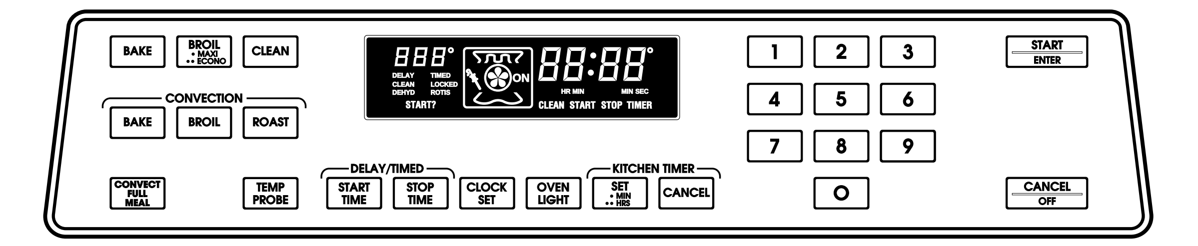
4. **Close** the top panel.
5. **Plug in** range or **reconnect** power.

# Using and Caring for Your Oven

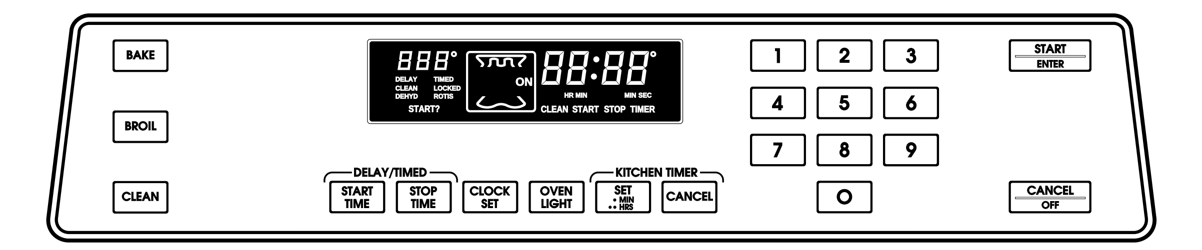
This section tells you, step by step, how to operate all oven functions controlled by the electronic controls. Carefully follow these instructions, along with the cooking tips and cleaning information, for successful use of your range.

## Using the electronic oven control

### Thermal-Convection™ Models




### Thermal Models



## Display/clock

- **When you first** plug in the range, a tone will sound and the display will show “88:88.” If, after you set the clock, (see the “Setting the clock” section) the display again shows “88:88,” your electricity was off for a while. Reset the clock.
- **The time display** will show “Err” and three short tones will sound if a time or temperature is incorrectly entered.

## Starting an operation




After programming a function, you must press START/ENTER to start the function. If you do not press START/ENTER within 5 seconds of programming, “START?” will show in the display as a reminder.

## Canceling an operation




CANCEL/OFF will cancel any function, except for the Clock Set and Kitchen Timer functions. When you press CANCEL/OFF, the large display will show the time of day.

## Changing audible signals

Audible signals tell you if a function is entered correctly or not. They also tell you when a cycle is completed.

**To shut off audible signals during programming:**

**PRESS and hold for 4 seconds**




**To shut off all signals except for the end-of-timer tone:**

**PRESS and hold for 4 seconds**




**To change the end-of-timer tone to a 4-second tone:**

**PRESS and hold for 4 seconds**




A short tone will sound to tell you the signals have been changed. Repeat step above to turn the signals back on.

# Setting the clock

## 1. Choose CLOCK SET.

PRESS




***Example:***
YOU SEE




## 2. Set time.

***Example:***
PRESS








***Example:***
YOU SEE




## 3. Start clock.

PRESS




If the time has not been entered correctly, three short tones will sound and “Err” is displayed for 1 second. The previous display then reappears. Repeat Steps 1, 2, and 3 to re-enter the time of day.



# Using the kitchen timer

The KITCHEN TIMER does not start or stop the oven. It works like a regular kitchen timer. It can be set in hours and minutes up to 99 hours, 99 minutes, or in minutes and seconds up to 99 minutes, 99 seconds.

## 1. Choose KITCHEN TIMER.

PRESS **_once_ to count down minutes and seconds**




YOU SEE




PRESS **_twice_ to count down hours and minutes**




YOU SEE




## 2. Set time.

***Example:***
PRESS










***Example:***
YOU SEE




## 3. Start Kitchen Timer.

PRESS




The Kitchen Timer will begin counting down immediately after you press START/ENTER.

When time is up, you will hear a single tone that sounds every 5 seconds.

KITCHEN/ TIMER

PRESS **to turn off tone**




YOU SEE




**NOTE:** To change the end-of-timer tone to a 4-second tone, press and hold the KITCHEN TIMER SET pad for 4 seconds. A short tone will sound to tell you the tone has been changed.

## To cancel the Kitchen Timer:

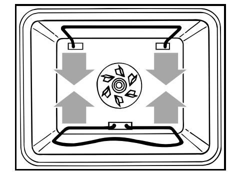
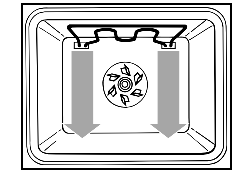
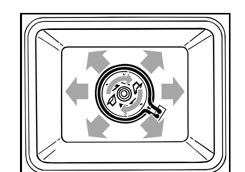
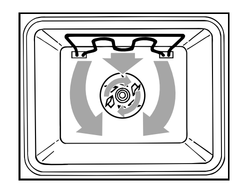
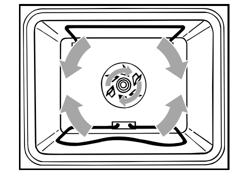
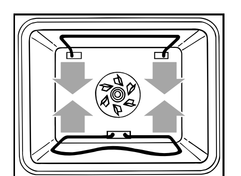
KITCHEN/ TIMER

PRESS



## Oven settings

This chart tells you when to use each setting. It also explains which elements heat up for each setting.

| SETTING | DIAGRAM | SETTING INFORMATION |
|---|---|---|
| **BAKE**<br>Use this setting for baking and heating casseroles. |  | • The bottom element and outer top element heat up.<br>• During baking, the elements will turn on and off to maintain the oven temperature. |
| **BROIL (MAXI/ECONO)**<br>Use this setting for broiling regular-sized and smaller cuts of meat, poultry, and fish. |  | • Both top elements heat during Maxi Broil. (Maximum browning coverage)<br>• Only the inner element heats up during Econo Broil. (Browning coverage in center only) |
| **CONVECTION BAKE**<br>Use this setting for foods which require gentle heating and for baking breads and cakes. Use also when baking large quantities of food on more than one oven rack. |  | • For faster preheating, the bottom element and outer top element heat up until oven reaches desired temperature. After preheat, only the rear element heats up.<br>• For even heating, the fan at the back of the oven circulates air in the oven cavity. |
| **CONVECTION BROIL**<br>Use this setting for broiling thick cuts of meat. |  | • Both top elements heat up.<br>• For even heating, the fan at the back of the oven circulates air in the oven cavity. |
| **CONVECTION ROAST**<br>Use this setting for roasting and baking on one rack. |  | • The bottom element and outer top element heat up.<br>• For even heating and faster cooking, the fan at the back of the oven circulates air in the oven cavity. |
| **CLEAN**<br>Use this setting for self-cleaning only. |  | • The bottom element and outer top element heat up. |



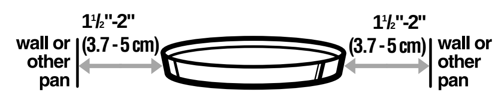
# Cooking tips

## Baking tips

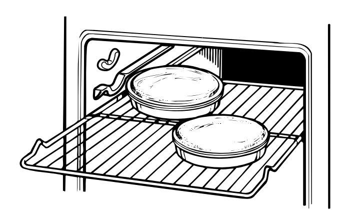
The hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

### For best air circulation:

- **Place** the pans so that one is not directly over the other.



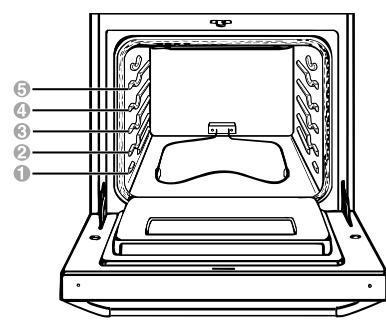

- **For best results,** allow 1½ to 2 inches of space around each pan and between pans and oven walls.
- **When baking with one pan,** place pan in the center of the oven rack.



- **When baking with two pans,** place pans in opposite corners of the oven rack.

**NOTE: "Oven peeking"** may cause heat loss, longer cooking times, and unsatisfactory baking or roasting results. Rely on your timer.

## Rack positions




Your oven has two straight racks (thermal models) or three straight racks (Thermal-Convection™ models), and five rack positions. Rack position 5 is the highest position, or farthest from the bottom of the oven. Rack position 1 is the lowest position, or closest to the bottom of the oven.

### For proper cooking, follow these guidelines:

- **When using one rack,** place the rack so the top of the food will be centered in the oven.
- **When using two racks,** place one rack in position 1 and the other rack in position 3.
- **Use only one** cookie sheet in the oven at a time when using the BAKE setting.

## Bakeware tips

- **When baking with insulated cookie sheets or baking pans,** place them in the bottom third of the oven. You may need to increase the recommended baking times, so test for doneness before removing from the oven.
- **When using ovenproof glassware or dark bakeware**, reduce the oven temperature by 25°F (14°C), but use the same baking time. Because these pans absorb heat, producing darker bottom browning and crispier crusts, place the rack in the center of the oven. When baking pies and bread, you can use the temperature suggested in the recipe.

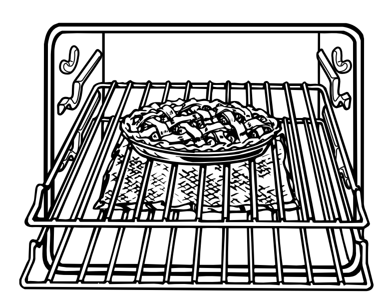
## Rack placement for specific foods:

(For rack positions, see "Rack positions" in previous column.)

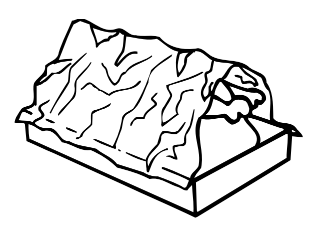
| FOOD | RACK POSITION |
|---|---|
| Frozen pies | 2 |
| Angel food and bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats | 1 or 2 |
| Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies | 2 or 3 |

## Using aluminum foil in the oven
**(For baking)**

**NOTE:** Do not line the oven bottom with foil or other liners. It could affect the oven surface as well as the quality of your baking.



- **Do not cover** the entire rack with aluminum foil. It will reduce air circulation and give you poor cooking results.
- **Use aluminum foil** to catch spillovers from pies or casseroles by placing foil on the oven rack below. Foil should be turned up at edges and be at least 1 inch (2.5 cm) larger than dish.



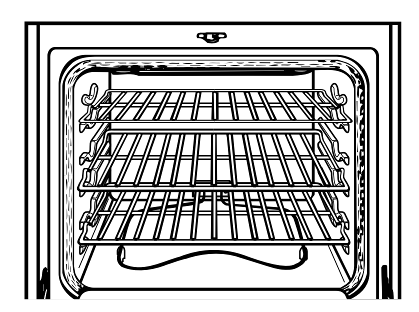
- **Place tent-shaped foil** loosely over meat or poultry to slow down surface browning for long term roasting. Remove foil for the last 30 minutes.
- **Use narrow strips** of foil to shield piecrust edges if browning too quickly.

## Convection baking tips
**(CONVECTION BAKE pad)**

- **Do not use** aluminum foil when convection baking. Aluminum foil may block airflow.
- **Reduce** recommended recipe oven temperature by approximately 25°F (14°C). See recipe adaption chart in your convection oven cookbook for recommended temperatures.
- **For most recipes,** you can reduce convection baking time compared to standard baking times. See convection baking chart in your convection oven cookbook for recommended baking times.

**NOTE:** Cooking time may be longer when you use more than one rack.

- **When baking on two or three racks,** use the convection bake setting for more even results. (You can, however, use only one rack when convection baking.)



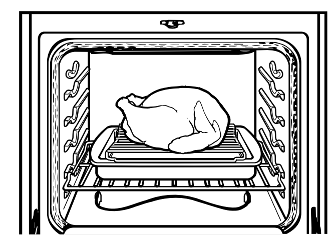
- **To use three racks during convection baking,** place racks in position 5 (the highest position), 3 and 1 (the closest to the oven bottom). This allows all three racks to be an equal distance apart for better baking.
- **Stagger** cake pans or other cookware in opposite directions on each rack when three racks are used.

## Roasting tips

- **Roast** meats fat-side up in a shallow pan using a roasting rack.
- **Use a roasting pan** that fits the size of the food to be roasted. Meat juices may overflow the sides of a pan that is too small. Too large of a pan will result in increased oven spatter.
- **Spatter can be reduced** by lining the bottom of the roasting pan with lightly crushed aluminum foil.



- **Use an accurate meat thermometer or temperature probe** (see the “Using the temperature probe” section) to determine when meat has reached desired degree of doneness. Insert the thermometer or probe into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. For an accurate reading, the tip of the thermometer or probe should not touch fat, bone, or gristle.
- **After reading the thermometer once,** push it further into the meat ½ inch or more and read again. If the temperature drops, return the meat to the oven for more cooking.
- **Check pork and poultry** with a thermometer in 2-3 places to ensure adequate doneness.
- **Poultry and roasts will be easier to carve** if loosely covered with foil and allowed to stand 10-15 minutes after removal from the oven.
- **You can reduce** roasting times and temperatures for most standard recipes when using the convection roast setting. See convection roasting chart in your convection oven cookbook for recommended roasting times and temperatures.



- **Use the convection roasting rack** on the broiler pan (both included with your range). (The convection roasting rack rests on the broiler pan, not inside it.) The long side of the rack should be parallel with the oven door for best heat distribution and airflow.

**NOTE:** Place the convection roasting rack on the broiler pan with grid to contain the drippings as the meat roasts.

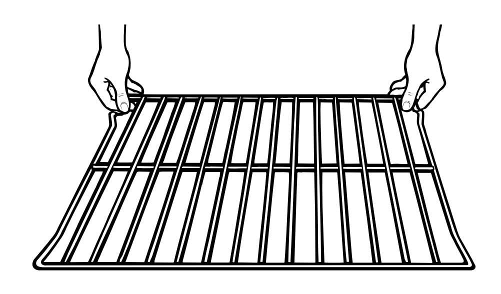
## Bake or Convection Bake

### 1. Position racks.

For correct rack placement, see the “Rack positions” section and the “Rack placement” chart.

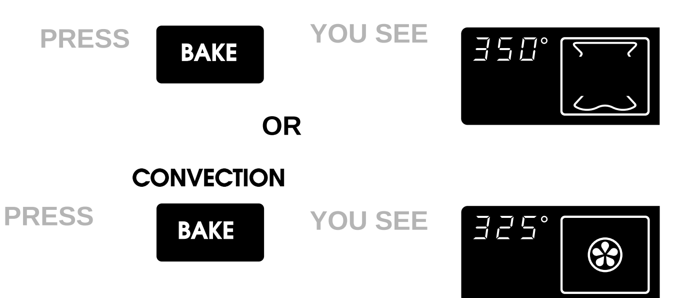
**NOTES:**

- **Before turning on the oven** always place oven racks where you need them.
- **Be sure** rack(s) is level.
- **Use pot holders or oven mitts** to protect hands if rack(s) must be moved while oven is hot.
- **Do not let** pot holder or oven mitt touch hot elements.



**continued on next page**

## 2. Choose setting.




## 3. Set temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F (177°C) (for Bake) or 325°F (163°C) (for convection Bake).

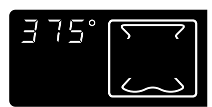
***Example:***
PRESS








***Example For Bake:***
YOU SEE




(See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for temperature recommendations.)

**or**

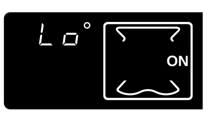
(See the “Baking chart” or the “Roasting chart” for temperature recommendations.)

## 4. Preheat oven.

PRESS




***Example For Bake:***
YOU SEE




**NOTE:** After the temperature reaches 170°F (77°C), the red display will show the actual oven temperature at each 5°F (3°C) increase and stop at the set temperature. To see the set temperature before it is reached, press the command pad you used to choose the cook setting. The set temperature will be displayed for 5 seconds.

## 5. Put food in oven.

**NOTE:** If you want to change the baking temperature after baking has begun, repeat Steps 2, 3, and 4.



**6. After cooking, turn off oven.**

PRESS 



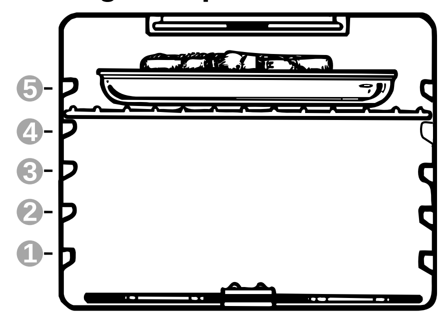





## Broiling guidelines

- Use only the broiler pan and grid provided. They are designed to drain extra juices from the cooking surface. This drainage helps prevent spatter and smoke.
- To make sure the juices drain well, do not cover the grid with foil.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the fat on the edges to prevent curling.
- Use tongs to turn meat to avoid losing juices.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

### Broiling rack positions



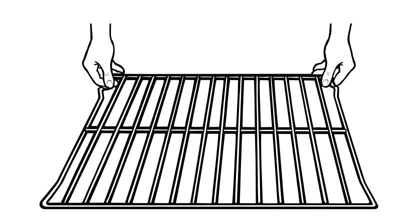

- For easier cleaning, line the bottom of the pan with aluminum foil. Clean the pan and grid as soon as possible after each use.

# Broil

**NOTE:** Preheating is not necessary when broiling.

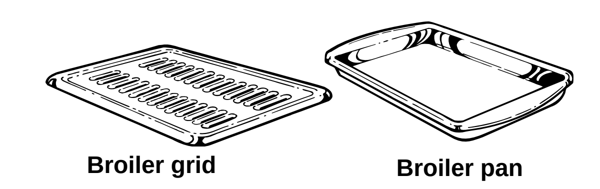
### 1. Position rack.

See “Broiling chart” for recommended rack positions.



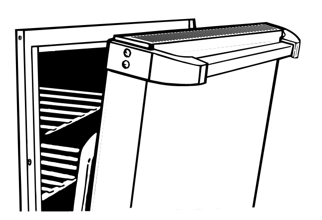
### 2. Put food in oven.

Place food on grid in broiler pan and place in center of the oven rack.




### 3. Position door.

Close the door to the Broil Stop position (open about 4 inches [10 cm]). The door will stay open by itself.



**continued on next page**

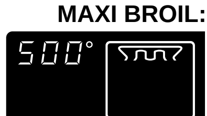
## 4. Choose BROIL setting.

PRESS
*once* for MAXI BROIL




YOU SEE

MAXI BROIL:




OR

PRESS
*twice* for ECONO BROIL

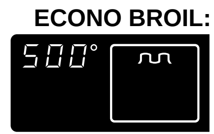






YOU SEE

ECONO BROIL:




## 5. Set temperature (optional).

Do this step if you want to use variable temperature broiling (see that section).

***Example:***
PRESS



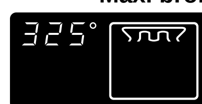





(See "Broiling chart" for temperature recommendations.)

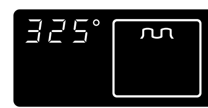
***Example:***
YOU SEE

Maxi broil:




***Example:***
YOU SEE

Econo broil:




## 6. Start oven.

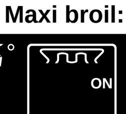
PRESS




**NOTE:** Leave the door partly open whenever using the oven to broil. This allows the oven to maintain proper temperatures. If you want to change the broiling temperature after broiling has begun, repeat Steps 4, 5, and 6.

***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**

Maxi broil:




***Example:***
YOU SEE

Econo broil:

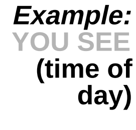




**7. When broiling is done, turn off oven.**

PRESS







### Variable temperature broiling

- **If food is cooking** too fast or you want the food to broil slower from the start, set the broil temperature between 170°F and 325°F (77°C and 163°C). These temperature settings allow the broil heating element to cycle and to slow cooking. The lower the temperature, the slower the cooking.
- **Thicker cuts and unevenly-shaped pieces** of meat, fish and poultry may cook better if you use lower broiling temperatures. (See the “Broiling chart” for temperature recommendations.)

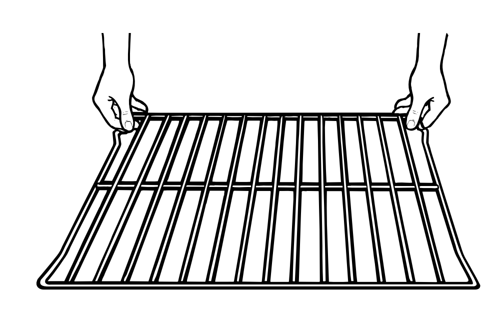
## Convection Broil

Convection broiling is actually high-temperature convection roasting. Use this setting when broiling thick cuts of meat. Results are similar to those you get when using a rotisserie.



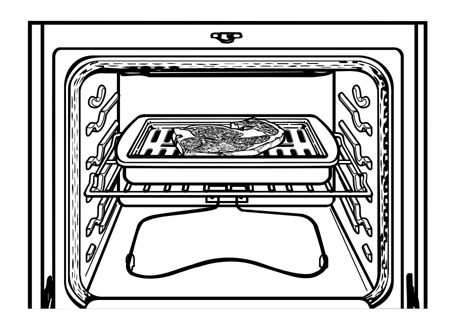
**1. Position rack.**

See the “Broiling chart” for recommended rack positions.



**2. Put food in oven.**

Place food on grid in broiler pan and place in center of the oven rack. Turn the pan so the long side is parallel to the oven door for the most even heat and the best airflow.

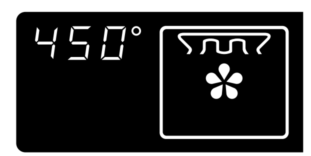


**3. Close door.**

**NOTE:** Do not try to convection broil with the door open. The fan will not operate.

4. **Choose CONVECTION BROIL setting.**

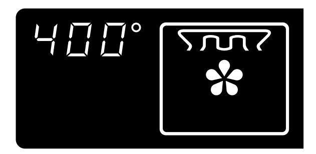
PRESS 


YOU SEE 


5. **Set temperature (optional).**

Do this step if you want to set a temperature (up to 450°F [232°C]) other than 450°F (232°C).

***Example:***
PRESS   


***Example:***
YOU SEE 


**(See convection oven cookbook for temperature recommendations.)**

6. **Start oven.**

PRESS 


***Example:***
YOU SEE 


**NOTE:** If you want to change the convection broiling temperature after broiling has begun, repeat Steps 4, 5, and 6.

7. **When broiling is over, turn off oven.**

PRESS 

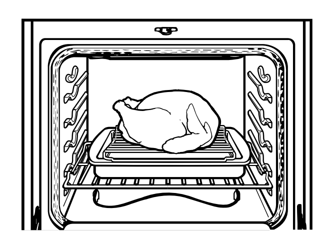

***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**



## Convection Roast

1. **Prepare oven.**

Position the rack properly. For correct rack placement, see “Rack positions”. Place food in the oven. For large roasts and turkeys, place rack in position 1 (closest to oven bottom).



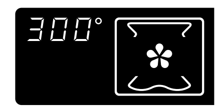
**NOTE:** The following “Roast” steps refer to convection models. For Thermal models follow Steps 2-5 under “Bake or Convection Bake”.



## 2. Choose setting.

CONVECTION

PRESS 


YOU SEE 


## 3. Set temperature (optional).

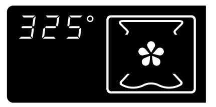
Do this step if you want to set a temperature other than 300°F (149°C).

***Example:***
PRESS 



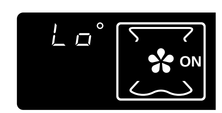



**(See convection oven cookbook for temperature recommendations.)**

***Example:***
YOU SEE 


## 4. Start oven.

PRESS 


***Example:***
YOU SEE 


**NOTES:**

- **After the temperature** reaches 170°F (77°C), the red display will show the actual oven temperature at each 5°F (3°C) increase and stop at the set temperature. **To see the set temperature before it is reached, press** CONVECTION ROAST. The set temperature will be displayed for 5 seconds.
- **If you want** to change the roasting temperature after roasting has begun, repeat Steps 2, 3, and 4.

## 5. After cooking, turn off oven.

PRESS 


***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**



# Adjusting oven temperature

Although your new oven is properly adjusted to provide accurate temperatures, it may cook faster or slower than your old oven.

If, after using the oven for a period of time, you are not satisfied with the baking/roasting results, you can change the offset temperature by following the steps below. The control will “remember” the selected offset even after the power has been interrupted or lost.

**NOTE:** Do not measure oven temperature with a thermometer. Opening the oven door will lower the oven temperature and give you an inaccurate reading. Also, the thermometer temperature reading will change as your oven cycles.

## 1. Choose BAKE setting.

PRESS **and hold for 4 seconds**




Release BAKE when a number appears in the temperature display and you hear a tone.

***Example:***
YOU SEE




**“0” (the setting shown) is set at the factory.**

## 2. Set new offset temperature.

PRESS




Each time you press BAKE, the displayed temperature will increase by 5°F (3°C). **To decrease the temperature, hold down** BAKE until the display goes past 35°F (19°C). At that point the display will return to 0 and will then decrease 5°F (3°C) for every time you press BAKE. You can set the offset temperature adjustment as low as -35°F (-19°C) or as high as +35°F (+19°C). (To determine the amount of adjustment needed, see the chart on the next page.)

***Example:***
YOU SEE

**Adjustment 5°F cooler:**

- 5 12:00

## 3. Enter the adjustment.

PRESS




***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**





### How to determine the amount of adjustment needed

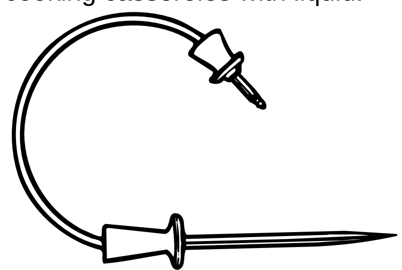
The following chart tells you how much to adjust the offset temperature to get the desired cooking results. You can determine cooking results by amount of browning, moistness, and rising times for baked foods.

| TO COOK FOOD … | ADJUST BY THIS NUMBER OF DEGREES |
|---|---|
| A little more | + 5°F to +10°F (+3°C to +6°C) |
| Moderately more | +15°F to +20°F (+8°C to +11°C) |
| Much more | +25°F to +35°F (+14°C to +19°C) |
| A little less | -5°F to -10°F (-3°C to -6°C) |
| Moderately less | -15°F to -20°F (-8°C to -11°C) |
| Much less | -25°F to -35°F (-14°C to -19°C) |

## Using the temperature probe

### (Thermal-Convection™ models)

The Temperature Probe is the most accurate guide to the degree of doneness of meat. Use it when baking, roasting any type of meat or poultry, or cooking casseroles with liquid.



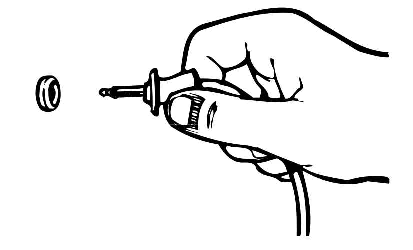
**1. Insert probe into food.**

Insert the probe into the center of the thickest portion of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone.



**2. Put food in oven.**

Place meat on the convection roasting rack, place rack on broiler pan, and place pan in the center of the oven.



**3. Connect probe to oven.**

Open the Temperature Probe cover located on the left side of the oven wall. Insert plug into jack. (Keep the top of the probe as far as possible from the heat source.)

**4. Close oven door.**

## 5. Choose TEMPERATURE PROBE setting.

PRESS TEMP PROBE

YOU SEE




## 6. Set temperature (optional).

Do this step if you want to set an internal food temperature (from 100°F-200°F [38-93°C]) other than 160°F (71°C).

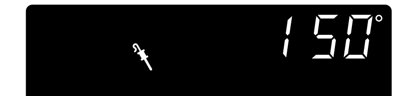
***Example:***
PRESS








***Example:***
YOU SEE

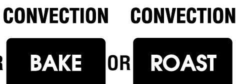



(See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for internal food temperature recommendations.)

## 7. Choose cook setting.

PRESS






## 8. Set temperature (optional).

Do this step if you want to set an oven temperature other than the one displayed.

***Example***:
PRESS








(See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for oven temperature recommendations.)

**NOTE:** Do not use the Temperature Probe when broiling or convection broiling.



**9. Start oven.**

PRESS 

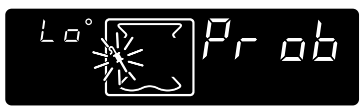

***Example For Bake:***

YOU SEE 


**NOTES:**

- **After the food temperature** reaches 100°F (38°C), the large display will show the actual food temperature at each 5°F (3°C) increase and stop at the set temperature. Four short tones will sound when food reaches the set temperature. The oven then shuts off.
- **If you want** to change the probe temperature after cooking has begun, repeat Steps 5, 6, and 9.

**If probe is not plugged in:**

YOU SEE 

**Three short tones will also sound.**



**⚠WARNING**

**Burn Hazard**

**Use an oven mitt to remove temperature probe.**

**Do not touch broil element.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

**10. After cooking, unplug probe.**

One short tone will sound every minute, to remind you cooking is done, until you unplug the Temperature Probe.

**11. Remove food from oven.**

(This prevents overcooking.)

**12. Clean probe.**

Wash with a soapy sponge and dry thoroughly. Use a plastic scouring pad to remove cooked-on foods. You can also clean the probe in a dishwasher.

# Using Convect Full Meal
## (Thermal-Convection™ models)

Convect Full Meal lets you choose from among ten preset oven cooking cycles. These cycles store commonly used cooking times, cooking temperatures, and probe temperature settings. Convect Full Meal saves you time by limiting the number of pads you have to press when cooking at a favorite setting.

### 1. Place food in cold oven.

If you need the Temperature Probe for your cycle (settings 5-8), insert probe into food. (Follow Steps 1-4 in the "Using the temperature probe" section.)

### 2. Set CONVECT FULL MEAL cycle.

PRESS 


YOU SEE 


Press desired Number pad.

***Example:***
PRESS 


***Example:***
YOU SEE 

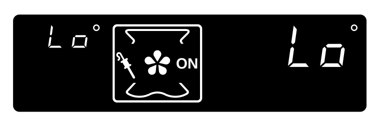

(Use the "Convect Full Meal chart" as your guide for selecting the correct cycle.)

**NOTES:**

- **You can change** the Convect Full Meal cycle any time before pressing START/ENTER by repeating Step 2.
- **The cooking** setting, time, or probe temperature will be displayed before you press START/ENTER.

### 3. Start oven.

PRESS 


**Example For Auto Set 5:**
YOU SEE 


**NOTE: Cycles 1-4, 9, 0:** To see the time when the CONVECT FULL MEAL cycle will end, press STOP TIME.

**When the Convect Full Meal cycle is done,** "End" and the time of day will show in the display. Four tones will sound, followed by one short tone every minute, until you open the door, remove the probe, or press CANCEL/OFF.

***Example:***
YOU SEE 



## Convect Full Meal chart

| CYCLE NUMBER | CONVECTION CYCLE | OVEN TEMP | TIME OR PROBE TEMP | FOOD OR MEAL |
|---|---|---|---|---|
| **1** | Conv. Bake | 350°F (177°C) | 45 min | Meal # 1: Chicken pieces, Fruit crisp, Vegetable casserole |
| **2** | Conv. Bake | 350°F (177°C) | 1 hr | Meal # 2: Macaroni and cheese, Baked winter squash, Fruit pie |
| **3** | Conv. Bake | 350°F (177°C) | 1 hr 15 min | Meal # 3: Precooked ham, Baked potatoes, Quick bread loaf **OR** Baked potatoes only |
| **4** | Conv. Bake | 375°F (191°C) | 55 min | Meal # 4: Beef stew, Scalloped potatoes, Frozen fruit pie |
| **5** | Conv. Roast | 300°F (149°C) | 140°F (60°C) | Beef roast rare |
| **6** | Conv. Roast | 300°F (149°C) | 160°F (71°C) | Beef roast medium |
| **7** | Conv. Roast | 300°F (149°C) | 170°F (77°C) | Beef roast well, Pork roast Meat loaf |
| **8** | Conv. Bake | 325°F (163°C) | 150°F (66°C) | Casseroles |
| **9** | Conv. Bake | 325°F (163°C) | 3 hr | Pot roast with vegetables – 3 lbs |
| **0** | Conv. Roast | 400°F (204°C) | 18 min | Pizza |

## Bakeware choices

Baking performance is affected by the type of bakeware used. Use the bakeware size recommended in the recipe.

| BAKEWARE TYPE | BEST USED FOR | GUIDELINES |
|---|---|---|
| Light colored aluminum | • Light golden crusts<br>• Even browning | • Use temperature and time recommended in recipe. |
| Dark aluminum and other bakeware with dark, dull, and/or non-stick finish | • Brown, crisp crusts | • May reduce baking temperature 25°F (14°C).<br>• Use suggested baking time.<br>• Use temperature and time recommended in recipe for pies, breads, and casseroles.<br>• Place rack in center of oven. |
| Ovenproof glassware, ceramic glass, or ceramic | • Brown, crisp crusts | • May reduce baking temperature 25°F (14°C). |
| Insulated cookie sheets or baking pans | • Little or no bottom browning | • Place in the bottom third of oven.<br>• May need to increase baking time. |
| Stainless steel | • Light, golden crusts<br>• Uneven browning | • May need to increase baking time. |
| Stoneware | • Crisp crusts | • Follow manufacturer's instructions. |

# Timed cooking

The electronic clock/oven control will turn the oven on and off at times you set, even when you are not around.

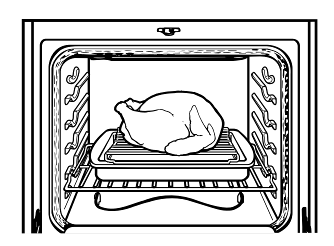
Delayed time cooking is ideal for foods which do not require a preheated oven, such as meats and casseroles. **Do not use delayed time cooking for cakes, cookies, etc. – they will not rise properly. Before using timed cooking, make sure the clock is set to the correct time of day.** (See the “Setting the clock” section.)

> **⚠WARNING**
>
> **Food Poisoning Hazard**
>
> **Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**
>
> **Doing so can result in food poisoning or sickness.**

## To start baking/roasting now and stop automatically:

### 1. Prepare oven.

Position the oven rack(s) properly and place the food in the oven. For correct rack placement, see the “Rack positions” section and “Rack placement” chart.



### 2. Choose setting.

PRESS BAKE OR CONVECTION BAKE OR CONVECTION ROAST





***Example For Convection Roast:***
YOU SEE




### 3. Set temperature (optional).

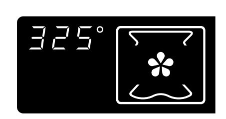
Do this step if you want to set a temperature other than the one displayed.

***Example*:**
PRESS 3 2 5





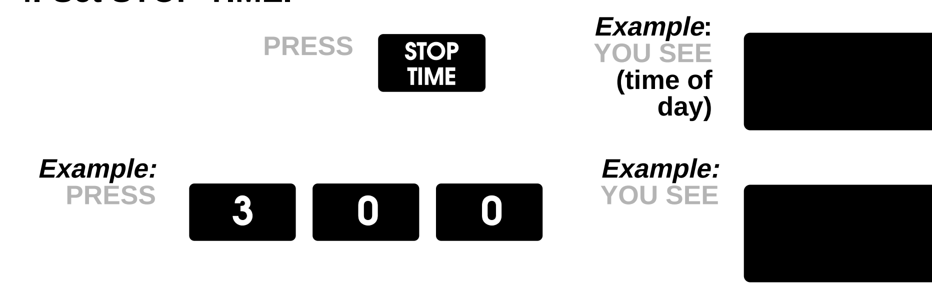
***Example*:**
YOU SEE




(See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for temperature recommendations.)



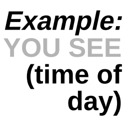
## 4. Set STOP TIME.




## 5. Start oven.




**When baking/roasting is done,** "End" and the time of day will show in the display. Four tones will sound, followed by one short tone every minute, until you open the door or press CANCEL/OFF.



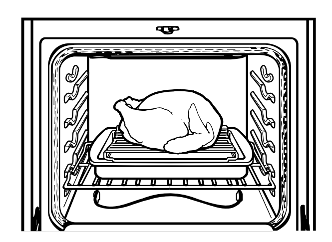




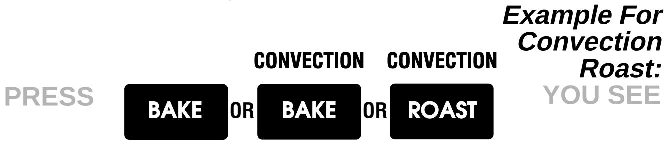
## To delay start and stop automatically:

### 1. Prepare oven.

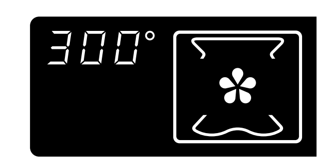
Position the oven rack(s) properly and place the food in the oven. For correct rack placement, see the "Rack positions" section and "Rack placement" chart.



### 2. Choose setting.




***Example For Convection Roast:***
YOU SEE




**continued on next page**

## 3. Set temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than the one displayed.

***Example:*** PRESS

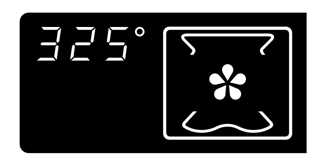







(See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for temperature recommendations.)

***Example:*** YOU SEE




## 4. Set START TIME.

PRESS




***Example:*** YOU SEE **(time of day)**




***Example:*** PRESS








***Example:*** YOU SEE




## 5. Set STOP TIME.

PRESS




***Example:*** YOU SEE **(time of day)**




***Example:*** PRESS








***Example:*** YOU SEE

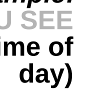
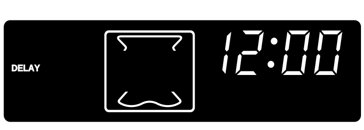



## 6. Complete entry.

PRESS

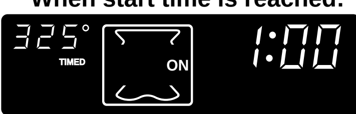



***Example:*** YOU SEE **(time of day)**


***Example:*** YOU SEE

**When start time is reached:**




**When baking/roasting is done,** "End" and the time of day will show in the display. Four tones will sound, followed by one short tone every minute, until you open the door or press CANCEL/OFF.

***Example:*** YOU SEE **(time of day)**

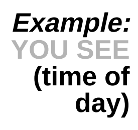




### To cancel timed cooking settings:

PRESS







## Dehydrating

### (Thermal-Convection™ ovens)

You can use your convection oven to dehydrate a variety of foods.

**NOTE:** To learn detailed information about dehydration, refer to a book written specifically about dehydrating and/or preserving foods.

### 1. Prepare food.

Prepare foods as recommended in recipe.

### 2. Arrange food on drying racks.

Racks are not included with oven. See next page to order a dehydration kit* which includes racks and a spacer or contact a local store handling specialty cookware.

### 3. Place drying racks in the oven to allow maximum air circulation around the racks.

| NUMBER OF RACKS | USE OVEN RACK POSITION |
|---|---|
| 1 rack | 3 |
| 2 racks | 2 and 4 |
| 3 racks | 1, 3, and 5 |

### 4. Position door.

Attach the dehydration spacer*, which is specially designed to depress the oven light plunger and maintain the operation of the fan during dehydration.

The spacer provides a 1 inch (2.5 cm) gap between the oven frame and the oven door allowing moisture to escape.

Dehydration spacer

Oven light plunger

* The dehydration spacer (Part No. 814166) or the dehydration kit which includes racks and a spacer (Part No. 4395974) can be ordered from your local KitchenAid dealer, or by calling **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) and following the instructions and telephone prompts you hear.

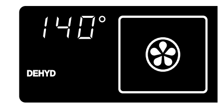
**continued on next page**

**5. Choose CONVECTION BAKE setting.**

PRESS and hold for 2 seconds




*Example:* YOU SEE




**6.Set temperature (optional).**

Do this step if you want to set a temperature (from 100°F to 200°F [38°C to 93°C]) other than 140°F (60°C).

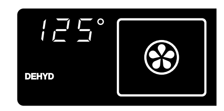
*Example:* PRESS








*Example:* YOU SEE

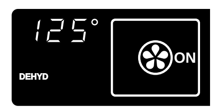



**7. Start oven.**

PRESS




*Example:* YOU SEE




**NOTE:** If you want to change the dehydrating temperature after dehydrating has begun, repeat Steps 5, 6, and 7.

**8. When dehydrating is done, turn off oven.**

PRESS




*Example:* YOU SEE **(time of day)**




## Raising (proofing) bread

You can use your convection oven to proof bread.

**First proofing:** Place the dough in a lightly greased bowl and loosely cover with waxed paper coated with shortening.

**1. Place the bowl on Rack 2.**

Place the broiler pan on Rack 1 and fill with 2 cups of boiling water. Close the oven door.



## 2. Choose CONVECTION BAKE setting.

CONVECTION

PRESS
and hold for
2 seconds




YOU SEE




## 3. Set temperature.

Set temperature to 100°F (38°C).

*Example:*
PRESS

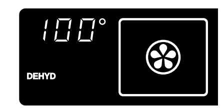









*Example:*
YOU SEE



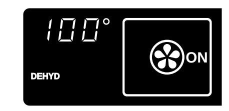

## 4. Start oven.

Let dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may be faster and will vary depending upon the type and quantity of dough. Check dough after 20 to 25 minutes.

PRESS




*Example:*
YOU SEE




## 5. When proofing is done, remove bowl containing bread dough from the oven. Turn off the oven. Empty water from broiler pan.

PRESS




*Example:*
YOU SEE
**(time of day)**




**Second proofing:** Shape the dough and place in baking pan(s). Cover loosely with plastic wrap sprayed with cooking spray. Put the pans on Rack 2. Place the broiler pan on Rack 1 and fill with 2 cups of boiling water. Close the oven door. Follow Steps 2 through 4 outlined in the “First proofing.” When proofing is done, remove bread dough and broiler pan containing water from the oven. Reset oven to preheat for baking bread. Before baking, remove plastic wrap from the bread dough.

## Thermal baking chart

**Refer to “Cooking tips” section.**

| FOOD | OVEN TEMPERATURE | APPROXIMATE COOKING TIME (MINUTES) |
|---|---|---|
| **Breads, yeast** | | |
| • loaf | 375°F (191°C) | 30-40 |
| • rolls, pan | 400°F (204°C) | 12-15 |
| **Breads, quick** | | |
| • biscuits | 450°F (232°C) | 10-15 |
| • muffins | 400°F (204°C) | 20-25 |
| • popovers | 450°F (232°C) | 20-25 |
| • nut bread | 350°F (177°C) | 60-75 |
| • gingerbread | 350°F (177°C) | 25-30 |
| **Cakes** | | |
| • angel food | 375°F (191°C) | 30-40 |
| • layer cake | 350-375°F (177- 191°C) | 20-30 |
| • loaf/sponge cake | 350°F (177°C) | 35-45 |
| • pound cake | 350°F (177°C) | 34-45 |
| • fruit cake | 300°F (149°C) | 2-2½ hrs |
| • sheet cake | 300°F (149°C) | 25-35 |
| **Cookies** | | |
| • drop | 375°F (191°C) | 10-15 |
| • rolled and refrigerated | 375°F (191°C) | 12-18 |
| • fruit and molasses | 375°F (191°C) | 10-15 |
| • brownies | 350°F (177°C) | 20-30 |
| • macaroons | 350°F (177°C) | 12-15 |
| **Miscellaneous** | | |
| • apples, baked | 375°F (191°C) | 50-60 |
| • beans, baked | 300°F (149°C) | 5-6 hrs |
| • custard, cup | 325°F (163°C) | 35-40 |
| • potatoes, baked | 400°F (204°C) | 75 |
| • pudding | | |
| bread | 350°F (177°C) | 45-60 |
| cottage | 375°F (191°C) | 30-40 |
| rice | 325°F (163°C) | 40-60 |
| • scalloped dishes | 350°F (177°C) | 60-90 |
| • soufflé | 350°F (177°C) | 50-60 |
| **Pastries** | | |
| • cream puffs | 400°F (204°C) | 35-40 |
| • custard and pumpkin pie | 350°F (177°C) | 30-40 |
| • pastry shell | 450°F (232°C) | 10-12 |
| • two crust fruit pie | | |
| cooked filling | 400°F (232°C) | 25-30 |
| uncooked filling | 400°F (232°C) | 40-50 |
| • meringue topping | 350°F (177°C) | 10-15 |

Temperatures and times are guidelines only and may need to be adjusted to individual tastes.



## Thermal roasting chart

– **Press** BAKE.

– **Roast** at oven temperature of 325°F (163°C).*
Preheating is not needed.

– **Place** roasting pan on rack position 1 or 2.

– **Refer** to “Cooking tips” section.

| MEAT | APPROXIMATE WEIGHT | APPROXIMATE MINUTES PER POUND | MEAT THERMOMETER TEMPERATURE |
|---|---|---|---|
| **Beef** | | | |
| **rolled rib** | 3-5 lbs (1.4-2.3 kg) | | |
| • rare | | 25-29 | 140°F (60°C) |
| • medium | | 35-37 | 160°F (71°C) |
| • well-done | | 45-47 | 170°F (77°C) |
| **standing rib** | 6-7 lbs (2.7-3.2 kg) | | |
| • rare | | 23-25 | 140°F (60°C) |
| • medium | | 30-32 | 160°F (71°C) |
| • well-done | | 35-40 | 170°F (77°C) |
| **rump roast** | 4-6 lbs (1.8-2.7 kg) | | |
| • medium | | 25-30 | 160°F (71°C) |
| • well-done | | 35-37 | 170°F (77°C) |
| **Lamb** | | | |
| **leg** | 6-7 lbs (2.7-3.2 kg) | | |
| • rare | | 18-20 | 140°F (60°C) |
| • medium | | 21-24 | 150-155°F (66-68°C) |
| • well-done | | 30-32 | 180°F (82°C) |
| **Pork** | | | |
| **loin** | 3-4 lbs (1.4-1.8 kg) | 45-48 | 170°F (77°C) |
| | 5-6 lbs (2.3-2.7 kg) | 28-30 | 170°F (77°C) |
| **shoulder** | 4-5 lbs (1.8-2.3 kg) | 40-44 | 185°F (85°C) |
| **ham,** | 3-5 lbs (1.4-2.3 kg) | 17-18 | 130°F (54°C) |
| fully cooked | 8-10 lbs (3.6-4.5 kg) | 13-14 | 130°F (54°C) |
| **Poultry** | | | |
| **chicken*** | 3-4 lbs (1.4-1.8 kg) | 28-30 | 185°F (85°C)** |
| **turkey,** | 10-16 lbs (4.5-7.3 kg) | 14-19 | 170-180°F (77-82°C) |
| unstuffed | 18-25 lbs (8.2-11.3 kg) | 11-15 | 170-180°F (77-82°C) |
| **Veal** | | | |
| **loin** | 3-4 lbs (1.4-1.8 kg) | 35-38 | 170°F (77°C) |
| **shoulder** | 5-6 lbs (2.3-2.7 kg) | 43-45 | 170°F (77°C) |

* For chicken, set the oven temperature to 350°F (177°C).

** The muscles may not be large enough to use a thermometer.

## Broiling chart

– **Press** BROIL.
– The recommended rack position is numbered lowest (1) to highest (5).
– **Refer** to "Broil" section

**For best results, place food 3 inches (7.62 cm) or more from the broiling element.**

– **Turn** food over approximately two-thirds of the way through the total cooking time; i.e., if total cooking time is 12 minutes, turn over after 8 minutes.
– **Times** are guidelines only and may need to be adjusted for individual preferences.

| MEAT | RACK POSITION | TEMPERATURE | APPROXIMATE TOTAL TIME (MINUTES) |
|---|---|---|---|
| **Steak, 1" (2.54 cm) thick** | 4 | 500°F (260° C) | |
| • rare | | | 16 |
| • medium | | | 21 |
| • well-done | | | 25 |
| **Steak, 1½" (3.815 cm) thick** | 4 | 500°F (260° C) | |
| • rare | | | 23 |
| • medium | | | 28 |
| **Hamburger patties or steaks, ½" (1.27 cm) thick or less** | | | |
| • medium | 5 | 500°F (260° C) | 8-12 |
| **Lamb chops, 1" (2.54 cm) thick** | 4 | 400°F (204° C) | 18-20 |
| **Ham slice, ½" (1.27 cm) thick** | 4 | 500°F (260° C) | 10-12 |
| **1" (2.54 cm) thick** | 4 | 500°F (260° C) | 20-22 |
| **Pork chops, 1" (2.54 cm) thick** | 4 | 450°F (232° C) | 25-28 |
| **Frankfurters** | 4 | 500°F (260° C) | 8 |
| **Chicken pieces, bone in** | 3 | 500°F (260° C) | 32 |
| **Fish, ½" (1.27 cm) thick** | 3 | 350°F (177° C) | 20 |
| **1" (2.54 cm) thick** | 3 | 350°F (177° C) | 20-22 |
| **Calves liver, ½" (1.27 cm) thick** | 4 | 350°F (177° C) | 10-12 |



## Cleaning your oven and controls

| PART | WHAT TO USE | HOW TO CLEAN |
|---|---|---|
| **Control knobs** | Sponge and warm, soapy water | • Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel.<br>• Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak.<br>• **Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs.**<br>• Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF. |
| **Control panel** | Sponge and warm, soapy water<br>**OR**<br>Paper towel and spray glass cleaner | • Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly.<br>• **Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish.**<br>• Do not spray cleaner directly on panel. Apply cleaner to paper towel.<br>**NOTE:** Make sure you have not turned the oven on when cleaning panel. If you have, press the Cancel/Off pad. |
| **Exterior surfaces** (other than ceramic cooktop and control panel) | Sponge and warm, soapy water | • Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly.<br>• Use nonabrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas.<br>• **Do not use abrasive or harsh cleansers. They may damage the finish.** |
| **Broiler pan and grid** (clean after each use) | Steel-wool pad and warm, soapy water | • Wash, rinse, and dry thoroughly.<br>• **Do not clean the pan and grid in the Self-Cleaning cycle.** |

| PART | WHAT TO USE | HOW TO CLEAN |
|---|---|---|
| **Oven racks** | Steel-wool pad and warm, soapy water<br>**OR**<br>The Self-Cleaning cycle | • Wash, rinse, and dry thoroughly.<br>**OR**<br>• Leave in oven during Self-Cleaning cycle.<br>**NOTE:** Racks will permanently discolor and become harder to slide if left in oven during the Self-Cleaning cycle. Apply a small amount of vegetable oil to the side rungs to aid sliding. |
| **Oven door glass** | Paper towel and spray glass cleaner<br>**OR**<br>Warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad | • Make sure oven is cool.<br>• Follow directions provided with the cleaner.<br>• Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. |
| **Oven cavity** | Self-Cleaning cycle | • Wipe up food spills containing sugar as soon as possible after the oven cools down. (See the "Using the Self-Cleaning Cycle" section.) |

## Cleaning Stainless Steel Surfaces (door and drawer front)

- Do not use steel wool or soap-filled scouring pads.
- Rub in the direction of the grain line to avoid marring the surface.
- Always wipe dry to avoid water marks.
- If commercial cleaners are used, follow label directions. If product contains chlorine (bleach), rinse thoroughly and dry with a soft, lint-free cloth. Chlorine is a corrosive substance.

| | CLEANING AGENT | HOW TO USE |
|---|---|---|
| **Routine cleaning and fingerprints** | Liquid detergent soap and water, all-purpose cleaner | Wipe with damp cloth or sponge, then rinse with clean water and wipe dry. |
| **Stubborn stains and baked-on residue** | Mild abrasive cleanser or stainless steel cleaners | Rub in the direction of grain lines with a damp cloth or sponge and cleaner. Rinse thoroughly. Repeat if necessary. |
| **Hard water spots** | Vinegar | Swab or wipe with cloth. Rinse with water and dry. |



# Oven light(s)

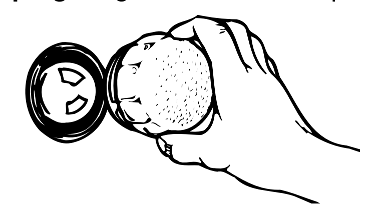
Your oven may have a one or two standard oven lights on the back wall or two halogen lights on the sides. The oven light(s) will come on when you open the oven door. To turn light(s) on when oven door is closed, **press** OVEN LIGHT pad on control panel. **Press** pad again to turn off the light(s).

**NOTES:**

- The oven light(s) will not work during the Self-Cleaning cycle.
- Make sure oven is cool before replacing light bulb.

## Replacing standard oven light(s) located on back wall:

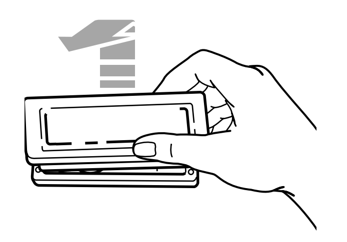
1. **Unplug** range or **disconnect** power.



2. **Turn** glass bulb cover counter-clockwise to remove.
3. **Remove** light bulb from socket. Replace light bulb with a 40-watt appliance bulb.
4. **Replace** bulb cover by screwing it in clockwise.
5. **Plug** in range or **reconnect** power.

## Replacing halogen oven lights located on each side of oven:

1. **Unplug** range or **disconnect** power.



2. **Remove** glass light cover by grasping front edge of cover and pulling it away from side wall of oven.
3. **Remove** light bulb from socket. Replace with 12-volt, 5-watt maximum, halogen bulb available at most hardware stores.
4. **Replace** light cover by snapping cover back into oven wall.
5. **Plug** in range or **reconnect** power.

# Resetting circuit breakers
## (some models)

The breakers on your range are located under the lamp cover, which you can lift by the front edge at both ends for access.

Push button on top of breaker to reset for outlet use.

# Using the Self-Cleaning Cycle



**⚠WARNING**

**Burn Hazard**

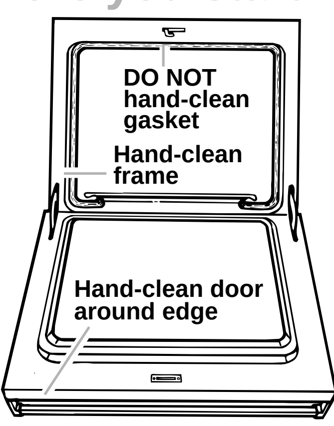
**Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.**

**Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.**

**Do not use commercial oven cleaners in your oven.**

**Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.**

## Before you start




**Before you start the Self-Cleaning cycle, make sure you:**

**NOTE:** DO NOT clean, move, or bend the gasket. Poor cleaning, baking, and roasting may result.

- **Hand-clean the areas shown.** They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.
- **Do not let** water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- **Remove** the broiler pan and grid and anything else being stored in the oven.
- **Wipe out** any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- **Wipe up food spills containing sugar and/or milk as soon as possible** after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining, etching, pitting, or faint white spots.
- **Remove** the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean racks in the Self-Cleaning cycle, but they will discolor and become harder to slide. If you clean racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the rack guides.
- **Heat and odors** are normal during the Self-Cleaning cycle. Keep the kitchen well-ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Move birds to another closed and well ventilated room.

**NOTES:**

- **Keep the kitchen well ventilated** during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- **Do not block** the oven vent during the Self-Cleaning cycle. Air must move freely for best cleaning results.
- **Do not leave plastic** utensils on the cooktop. They may melt.
- **Remove any combustible items,** such as paper napkins, from the storage drawer. This includes utensils with plastic handles that can become overheated and melt.
- **Do not leave** any foil in oven during the Self-Cleaning cycle. Foil could burn or melt and damage the oven surface.
- **The oven light** will not work during the Self-Cleaning cycle.
- **The cooktop** will not work during the Self-Cleaning cycle on Canadian models.



## Setting the controls

**Make sure clock is set to correct time of day.**
(See the "Setting the clock" section.)

### To start cleaning immediately:

### 1. Choose CLEAN setting.

PRESS 


YOU SEE 


A 3-hour Self-Cleaning cycle will be set.

**NOTE:** You cannot open the door when LOCKED is on.

### 2. Set clean time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle other than 3 hours, **press** the desired number pads for the new time up to 4 hours.

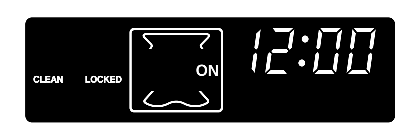
***Example:***
PRESS   


***Example:***
YOU SEE 


- Use 2 hours for light soil.
- Use 3-4 hours for moderate to heavy soil.

### 3. Start oven.

PRESS 


***Example:***
YOU SEE **(time of day)** 


**NOTE:** If you want to change the cleaning time after cleaning has begun, repeat Steps 1-3.

Press CLEAN to see cleaning time remaining.

### To delay clean using start time:

### 1. Choose CLEAN setting.

PRESS 


YOU SEE 


A 3-hour Self-Cleaning cycle will be set.

**NOTE:** You cannot open the door when LOCKED is on.

**continued on next page**

## 2. Set clean time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle other than 3 hours, **press** the desired number pads for the new time up to 4 hours.

***Example:***
PRESS

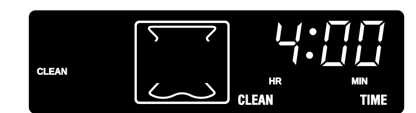







- Use 2 hours for light soil.
- Use 3-4 hours for moderate to heavy soil.

***Example:***
YOU SEE

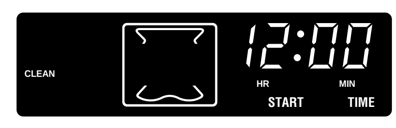



## 3. Set start time.

PRESS




***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**




***Example:***
PRESS








***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**

## 4. Complete entry.

PRESS



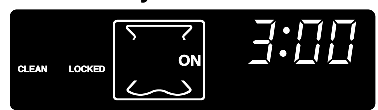

***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**




**NOTE:** If you want to change the cleaning time after cleaning has begun, repeat Steps 1-4. Press CLEAN to see cleaning time remaining.

***Example:***
YOU SEE

**When the Self-Cleaning cycle starts:**




## After the Self-Cleaning cycle is completed:

***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**




## When the oven cools to normal baking/roasting temperatures:

***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**





**To stop the Self-Cleaning cycle at any time:**

PRESS




***Example:***
YOU SEE
**(time of day)**

**When the oven cools to normal baking/roasting temperature:**




## For best cleaning results

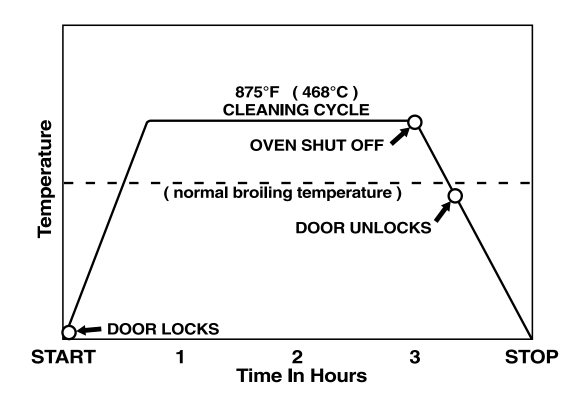
- **After the oven cools to room temperature, wipe up** any residue or ash with a damp cloth or sponge. If any spots remain, clean with a mild abrasive cleanser or cleaning sponge.
- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- **If the Self-Cleaning cycle does not get the oven as clean as you expected,** the cycle may not have been set long enough or you may not have prepared the oven properly. Set the Self-Cleaning cycle longer the next time and hand-clean areas noted in “Before You Start”.

## How the cycle works

The Self-Cleaning cycle uses very high heat to burn away soil and grease. During the cycle, the oven gets much hotter than it does for normal baking or broiling. This high heat breaks up the soil or grease and burns it away.

Your oven is preset for a 3-hour Self-Cleaning cycle. However, the cycle time can be adjusted to the amount of soil in your oven. The cycle can be set anywhere between 2 and 4 hours. (See the “Setting the controls” section.)

The graph at the right is representative of a normal, 3-hour Self-Cleaning cycle. Note that the heating stops when the 3-hour setting is up, but it takes longer for the oven to cool enough to unlock.



# Troubleshooting

This section is designed to help you save the cost of a service call. It outlines possible problems, their causes, and actions you can take to solve each problem. If you still need assistance or service, call our Consumer Assistance Center (in the U.S.A., see page 54; in Canada, see page 55) for help or calling for service. Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase or installation date. (See the "A Note to You" section.) This information will help us respond properly to your request.

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | WHAT TO DO |
|---|---|---|
| **Nothing will operate** | The unit is not wired into a live circuit with proper voltage. | Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.) |
| | A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. | Replace household fuse or reset circuit breaker. |
| **The oven will not operate** | You have not set the electronic control correctly. | Refer to the section in this manual describing the function you are operating. |
| | You have programmed a delayed start time. | Wait for the start time to be reached or cancel and reset the controls. |
| **The surface units will not operate** | A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. | Replace household fuse or reset circuit breaker. |
| | You have not set the control knobs correctly. | Push control knobs in before turning to a setting. |
| **The control knob(s) will not turn** | You are not pushing in before turning. | Push control knob(s) in before turning to a setting. |
| **The Self-Cleaning cycle will not operate** | You have programmed a delayed start time. | Wait for the start time to be reached or cancel and reset the controls. |

| | | |
|---|---|---|
| **Cookware is not level on the range (Check to see if liquids are level in cookware.)** | Range is not level | Level the range. (See Installation Instructions.) |
| | Coil element is not inserted correctly. | Insert coil element directly. |
| | Cookware does not have flat bottom. | Use cookware with flat bottoms. |
| **Excessive heat on cooktop in areas around cookware** | Cookware is not the correct size for the surface cooking area. | Choose cookware the same size or slightly larger than the element. |
| **Baking results are not what you expected** | Oven temperature is too low or too high. | Adjust the oven temperature control. (See "Adjusting the oven temperature" section.) |

continued on next page

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | WHAT TO DO |
|---|---|---|
| **Slow baking or roasting** | Food not left in oven long enough. | Increase baking or roasting time. |
| | Oven temperature not high enough. | Increase oven temperature 25°F(14°C). |
| | Oven not preheated before baking. | Preheat oven to selected temperature before placing food in when preheating is recommended. |
| | Bakeware is not correct size. | Choose bakeware that will allow 2 inches (5cm) of air space around all sides. |
| | Opening oven door while food is baking or roasting. | Open door to check food when timer signals shortest time suggested in recipe. "Oven peeking" can make cooking times longer. |
| **Baked items too brown on bottom** | Oven not preheated to selected temperature. | Preheat oven to selected temperature before placing food in oven. |
| | Bakeware is not correct size | Choose bakeware that will allow 2 inches (5cm) of air space around all sides. |
| | Oven rack is set too low. | Position rack higher in oven. |
| | Oven temperature set too high. | Decrease oven temperature 15° to 25°F (8° to 14°C) |
| **Unevenly baked items** | Range is not level. | Level the range. |
| | Food improperly placed in oven. | Bake in center of oven with 2 inches (5 cm) of space around each pan. |
| | Batter not level in pan. | Make sure batter is leveled in pan before placing in oven. |
| **Crust edge browns before pie is done** | Filling requires more baking time than crust. | Shield edge with foil. |

| | | |
|---|---|---|
| **The display is flashing "88:88"** | There has been a power failure. | Reset the clock. (See page 18) |
| **"F-" followed by a number shows in the display** | | Call for service. (See "Requesting Assistance or Service" on page 54-55) |
| **The display is showing "CF"** | The oven is in the "Convect full meal" mode. | Refer to section "Using convect full meal". |

# Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the “Troubleshooting Guide” section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow these instructions.

## If you need assistance or service in the U.S.A.:

**Call the KitchenAid Consumer**



**Assistance Center toll free: 1-800-422-1230. Our consultants are available to assist you.**

When calling:
Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the “A Note to You” section). This information will helpus to better respond to your request.

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, service companies, and repair parts distributors.

**KitchenAid service technicians** are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the authorized KitchenAid service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

## If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory authorized parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance. To locate factory authorized replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest authorized service center.

## For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.



# If you need assistance or service in Canada:

**Call the KitchenAid Consumer**



**Assistance Center toll free: 8:30 a.m. - 6 p.m. (EST) at 1-800-461-5681. Our consultants are available to assist you.**

When calling:
Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the "A Note to You" section). This information will help us to better respond to your request.

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (French speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to service companies and repair parts distributors.

**KitchenAid service technicians** are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

To locate the authorized KitchenAid service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

## KitchenAid Canada Appliance Service – Consumer Services

**Direct service branches:**

| | | |
|---|---|---|
| **BRITISH COLUMBIA** | | 1-800-665-6788 |
| **ALBERTA** | | 1-800-661-6291 |
| **ONTARIO (except 807 area code)** | Ottawa area<br>Outside the Ottawa area | 1-800-267-3456<br>1-800-807-6777 |
| **MANITOBA, SASKATCHEWAN and 807 area code in ONTARIO** | | 1-800-665-1683 |
| **QUEBEC** | Montreal (except South Shore)<br>South Shore Montreal<br>Quebec City<br>Sherbrooke | 1-800-361-3032<br>1-800-361-0950<br>1-800-463-1523<br>1-800-567-6966 |
| **ATLANTIC PROVINCES** | | 1-800-565-1598 |

# If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory authorized parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance. To locate factory authorized replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest authorized service center.

# For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

Consumer Relations Department
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.



# Electric Range

# Warranty

| LENGTH OF WARRANTY: | KITCHENAID WILL PAY FOR: | KITCHENAID WILL NOT PAY FOR: |
|---|---|---|
| **ONE-YEAR FULL WARRANTY** FROM DATE OF PURCHASE. | Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet. | **A.** Service calls to: **1.** Correct the installation of the range. **2.** Instruct you how to use the range. **3.** Replace house fuses or correct house wiring. **B.** Repairs when range is used in other than normal home use. **C.** Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, or installation not in accordance with local electrical codes. **D.** Any labor costs during the limited warranties. **E.** Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. **F.** Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. **G.** Repairs to ceramic glass cooktop if it has not been cared for as recommended in this Use and Care Guide. **H.** Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance. **I.** In Canada, travel or transportaion expenses to customers who reside in remote areas. 5/98 |
| **SECOND- THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY** FROM DATE OF PURCHASE. | Replacement parts for any electric element to correct defects in materials or workmanship. Replacement ceramic glass if breakage is due to defects in materials or workmanship. Replacement parts for solid state touch control system to correct defects in materials or workmanship. | |
| **SECOND- THROUGH TENTH-YEAR LIMITED WARRANTY** FROM DATE OF PURCHASE. | Replacement parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship. | |

**KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.** Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you.

**This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.**

If you need service, first see the “Requesting Assistance or Service” section of this book. After checking “Requesting Assistance or Service,” additional help can be found by calling our Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-422-1230**, from anywhere in the U.S. For service in Canada, see the “Requesting Assistance or Service” section.

**9753308A**

9/98

Printed in U.S.A.

# Guide d'utilisation et d'entretien



KitchenAid®
UNE QUALITÉ HORS PAIR.®



**Pour assistance ou service aux É.-U., téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs :**

**1-800-422-1230**

**Pour assistance ou service au Canada, voir page 63.**

## Cuisinières électriques KITCHENAID®

**Modèles : KERI500 KERC500 KERS507 KERC507**
**YKERI500 YKERC500 YKERS507 YKERC507**


**9753308FA**


**www.kitchenaid.com**



# Note à l'intention de l'utilisateur

## Merci d'avoir acheté un appareil électroménager KITCHENAID®!

KitchenAid construit les meilleurs accessoires pour la pièce la plus importante de votre domicile. Pour vous assurer de nombreuses années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point un guide d'utilisation et d'entretien.
Il contient des renseignements appréciables qui vous aideront à utiliser et à faire l'entretien de votre appareil convenablement et en sécurité. Veuillez lire ces renseignements attentivement. Veuillez aussi remplir et poster la carte ci-incluse d'enregistrement du produit.

## Veuillez noter ici l'information concernant votre appareil.

Chaque fois que vous contactez notre Centre d'assistance aux consommateurs au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez nous communiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique (voir l'emplacement sur le schéma de la page 7).

Veuillez aussi inscrire les renseignements concernant l'achat.

**REMARQUE :** Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

**Numéro de modèle** ______________________

**Numéro de série** ________________________

**Date d'achat/installation** __________________

**Nom du constructeur/ marchand** ________________________________

**Adresse** ________________________________

**Téléphone** ______________________________

**Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble en lieu sûr pour consultation ultérieure.**

# Sécurité de la cuisinière

**Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d'autres.

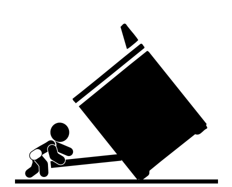
Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot “DANGER” ou “AVERTISSEMENT”. Ces mots signifient :

| | |
|---|---|
| **DANGER** | **Risque certain de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.** |
| **AVERTISSEMENT** | **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.** |

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



**AVERTISSEMENT**

**Risque de basculement**

**Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.**

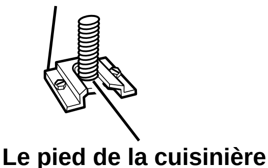
**Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.**

**Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.**

**Voir détails dans les instructions d'installation.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.**

**La bride antibasculement**



**Le pied de la cuisinière**

**Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :**

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT –** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée - S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés - Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans la cuisinière ou sur la surface - Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse - Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- Utiliser des mitaines sèches de four - Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS - Les éléments à la surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments à la surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

## - CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS -



# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée - La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place sur les modèles à éléments en spirale. L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en-dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs - Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés - Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Positionnement des poignées des ustensiles - Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversement dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles - les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée - si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence - si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte - Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés - L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four - Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.

## - CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS -

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

**Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage -**

- Ne pas nettoyer le joint de la porte - Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage de four - On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four - Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

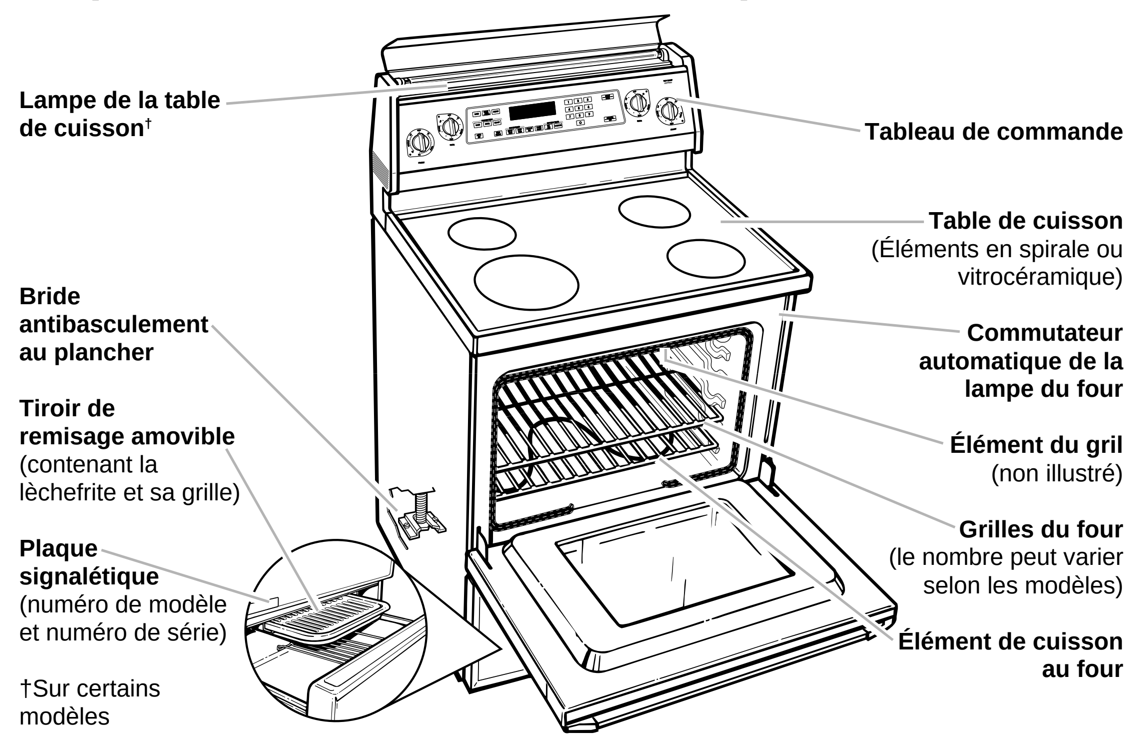
**Pour les appareils avec hotte de ventilation -**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque les aliments s'enflamment sous la hotte, fermer le ventilateur. Le ventilateur, s'il fonctionne, peut propager la flamme.

## - CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS -

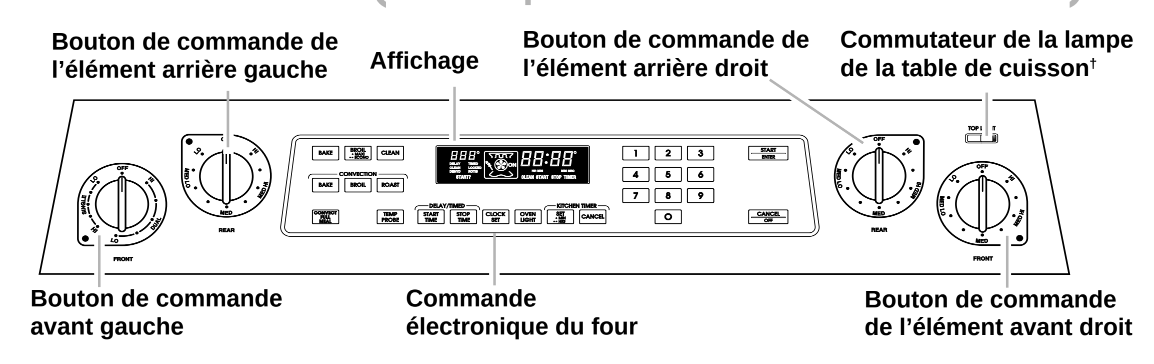
# Pièces et caractéristiques

## Emplacements des caractéristiques

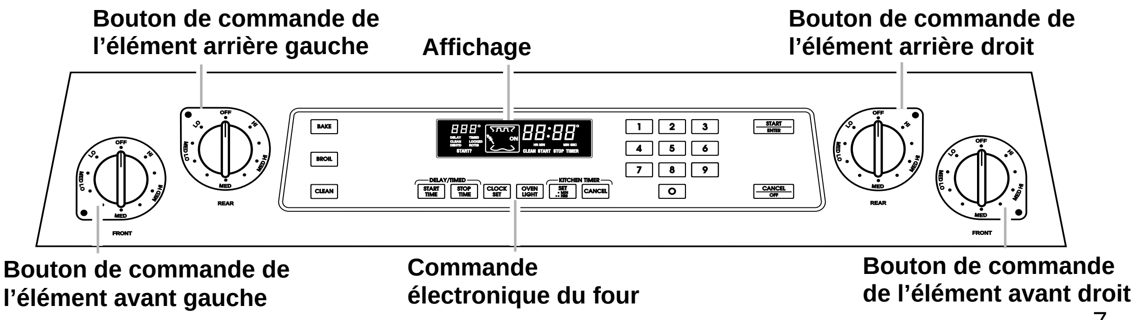



†Sur certains modèles

## Tableau de commande (modèles pour cuisson Thermal-Convection™)

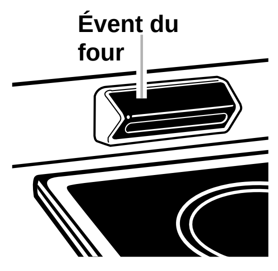



## Tableau de commande (modèles pour cuisson thermique)



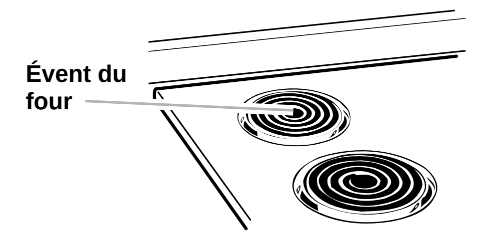
# L'évent du four

## Surface en vitrocéramique




L'air chaud et la vapeur d'eau s'échappent du four par un évent situé du côté gauche au bas du panneau de protection. **Ne pas obstruer l'évent en utilisant des marmites ou des couvercles de grande taille.** Ceci susciterait une médiocre performance de cuisson au four ou de rôtissage.

## Élément en spirale

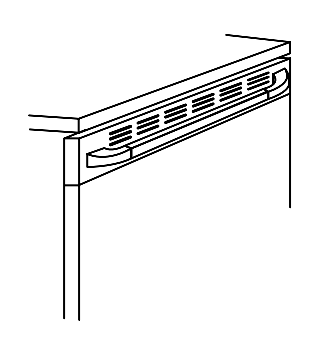



L'air chaud et la vapeur d'eau s'échappent du four par un évent situé sous l'élément arrière gauche à la surface. On ne peut pas cuire sur cet élément ou garder des aliments chauds sur cet élément lorsque le four fonctionne. L'évent est requis pour la circulation de l'air. **Ne pas obstruer l'évent en utilisant des marmites ou des couvercles de grande taille.** Ceci susciterait une médiocre performance de cuisson au four ou de rôtissage.

**REMARQUE :** Les ustensiles en plastique laissés sur l'élément peuvent fondre.

# Évent de la porte du four

L'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper de l'évent de la porte du four au cours de certaines fonctions du four. Une condensation peut parfois être observée. Ceci n'affecte pas la cuisson.

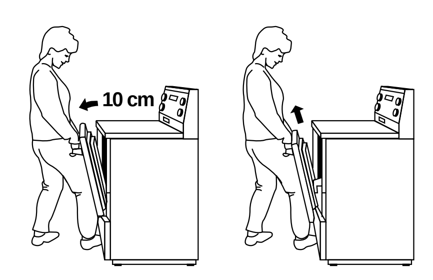




# La porte du four

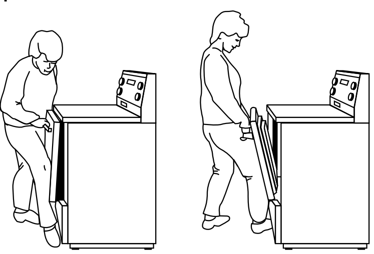
### Enlèvement de la porte du four :

1. Ouvrir la porte à la position Broil Stop (pour la cuisson au gril) (ouverture environ de 10 cm [4 po]).
2. Soulever légèrement la porte et la lever vers l'arrière jusqu'à ce que les charnières sortent de leur position d'enclenchement.
3. Appuyer sur la porte et la sortir tout droit pour l'enlever complètement.




### Réinstallation de la porte du four :

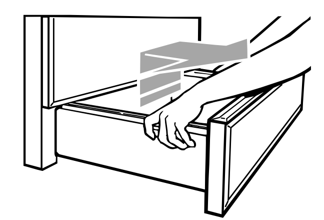
1. En tenant la porte par la poignée, placer le sommet de la porte sous le rebord de la table de cuisson et utiliser votre jambe pour appuyer afin de glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
2. Ouvrir la porte à la position pour cuisson au gril ou légèrement plus.
3. En utilisant le côté de votre jambe, appuyer sur la base du devant de la porte. Soulever légèrement la porte tout en la poussant, jusqu'à ce que les charnières soient complètement enclenchées.



# Le tiroir de remisage

On peut enlever le tiroir de remisage pour faciliter les opérations de nettoyage sous la cuisinière, et pour contrôler l'installation de la bride antibasculement. **Manipuler le tiroir avec soin.**

### Retrait du tiroir de remisage :



1. **Avant** d'enlever le tiroir, **retirer** du tiroir tous les ustensiles qu'il contient. **Utiliser** la zone en retrait sur le bord supérieur du tiroir pour tirer le tiroir en ligne droite jusqu'à la première butée. **Soulever** l'avant et **tirer** jusqu'à la seconde butée.
2. **Soulever** légèrement l'arrière et **faire glisser** le tiroir pour l'extraire complètement.

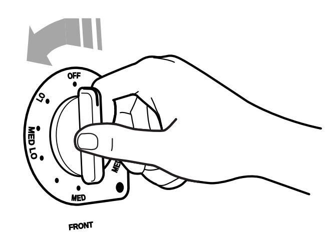
### Réinstallation du tiroir de remisage :




1. **Insérer** les extrémités des glissières du tiroir dans les guides, aux deux côtés de l'ouverture.
2. **Soulever** l'avant du tiroir et **appuyer** jusqu'à ce que les butées métalliques des glissières du tiroir passent par-dessus les butées blanches situées sur les guides. **Soulever** de nouveau l'avant du tiroir pour **passer** par-dessus les deuxièmes butées, et **glisser** le tiroir pour le fermer complètement.

# Utilisation et entretien de la table de cuisson

## Utilisation des éléments de la table de cuisson

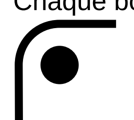



### Boutons de commande

**Appuyer sur les boutons de commande** avant de les faire tourner jusqu'à une position de réglage. Faire le réglage du bouton à toute position entre HI (maximum) et OFF (arrêt).

### Témoins lumineux

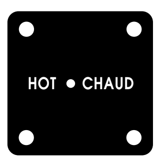
Chaque bouton de commande comporte un



témoin lumineux. Lorsqu'on emploie un bouton de commande pour allumer un élément à la surface, le témoin lumineux près de ce bouton sera illuminé.

### Lumières d'indication de la surface chaude (Modèles avec surface de cuisson en vitrocéramique seulement)

Les lumières d'indication de la surface




**("HOT" est "CHAUD" en anglais)**

chaude sur la table de cuisson s'illumineront lorsque les éléments à la surface deviennent chauds. Les lumières d'indication continueront d'être illuminées aussi longtemps que les éléments à la surface sont trop chauds pour être touchés, même après avoir été fermés.

**⚠AVERTISSEMENT**



**Risque d'incendie**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

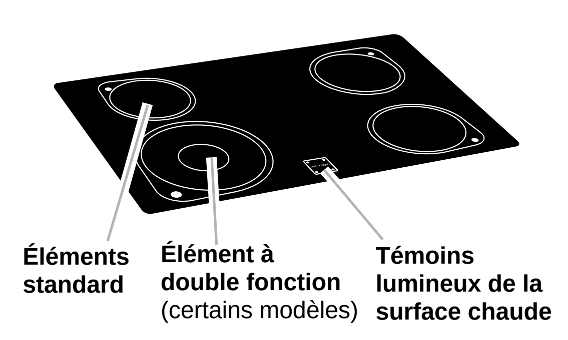
### Guide de réglage des boutons de commande

Pour l'obtention des meilleurs résultats, commencer la cuisson au réglage de la puissance de chauffage maximale; ensuite réduire la puissance de chauffage pour continuer la cuisson.

| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|---|---|
| **HI ou MAX** | • Pour commencer la cuisson d'aliments.<br>• Pour porter un liquide à ébullition. |
| **MED-HI ou 6-8** | • Pour maintenir une ébullition rapide.<br>• Pour brunir ou saisir rapidement la viande. |
| **MED ou 5** | • Pour maintenir une ébullition lente.<br>• Pour frire volaille ou viande.<br>• Pour préparer pouding, sauce ou jus. |
| **MED-LO ou 2-4** | • Pour cuire l'aliment en ragoût ou par vapeur.<br>• Pour mijoter un aliment. |
| **LO ou 1** | • Pour garder les mets chauds. Faire le réglage plus élevé ou plus bas dans la bande LO (ou 1) pour garder les aliments à la température désirée.<br>• Pour maintenir un liquide juste au-dessous du mijotage.<br>• Pour faire fondre chocolat ou beurre. |

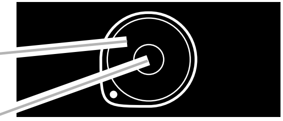


## Élément de deux dimensions de la table de cuisson (sur certains modèles)




On peut utiliser l'élément avant à gauche de la surface soit comme élément de petit diamètre à basse puissance, ou comme élément de grand diamètre, et de pleine puissance.

**Utiliser les deux éléments pour les ustensiles de grande taille**

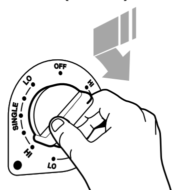


**Utiliser le petit élément pour les ustensiles de petit diamètre**

### Utilisation des deux éléments pour les ustensiles plus grands :

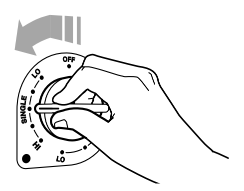
Appuyer sur le bouton de commande et le tourner vers la droite (sens horaire) au réglage désiré dans la zone marquée "DUAL".

**REMARQUE :** On peut tourner le bouton de commande dans un sens ou l'autre pour atteindre "OFF" (arrêt).




### Utilisation du petit élément pour les ustensiles de petit diamètre

Appuyer sur le bouton de commande et le tourner vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position de réglage désiré dans la zone marquée "SINGLE" (UN SEUL).



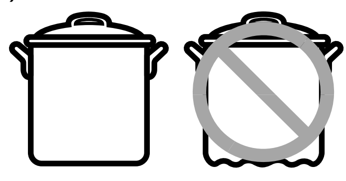

## Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique

La cuisson sur une table de cuisson en vitrocéramique est presque identique à la cuisson sur un élément chauffant en spirale. Il y a cependant quelques différences :

- **L'élément d'une table de cuisson en vitrocéramique** deviendra rouge lorsque l'élément est allumé. Pendant que l'élément chauffe, il est normal de le voir s'allumer et s'éteindre continuellement, même au réglage pour le puissance maximale pour le maintien de la température de cette surface au réglage que vous avez choisi.
- **S'assurer** que les bases des ustensiles et casseroles sont propres et sèches avant la cuisson. Les particules d'aliments et d'eau laissées à la base peuvent faire des dépôts sur la table de cuisson lorsqu'elle est chauffée.
- **L'essuyage** de la table de cuisson avant et après chaque utilisation aidera à garder la surface exempte de taches et vous donnera le chauffage le plus uniforme. Voir la section "Conseils pour le nettoyage".
- **Ne pas faire cuire** des aliments directement sur la table de cuisson.
- **Soulever les ustensiles et les casseroles** pour les placer et les enlever de la table de cuisson. Glisser les ustensiles sur la surface de cuisson peut laisser des marques qui sont difficiles à enlever ou même impossibles à enlever.
- **Ne pas préparer** du maïs soufflé dans des contenants en aluminium sur la surface de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium sur la surface de cuisson qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- **Ne pas utiliser** la table de cuisson comme planche à découper.
- **Ne pas permettre** des matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, de venir en contact avec la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- **Laisser tomber** un objet lourd ou dur sur la surface de cuisson peut endommager la surface. Faire attention lors de l'usage de poêlon lourd ou de grosses marmites. Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus de la table de cuisson.
- **Des renversements d'aliments sucrés** et des souillures peuvent causer des piqûres à la surface. Voir la section "Conseils pour le nettoyage".

## Conseils pour le choix d'ustensiles de cuisson

- **Choisir une marmite** qui a environ la même dimension que la surface de cuisson. Les ustensiles de cuisson ne devraient pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) hors de la surface de cuisson.



- **Pour obtenir les meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie,** utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec les éléments chauffants. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré (comme les récipients en émail vitrifié) ou entaillé pourraient causer un échauffement inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- **Les ustensiles de cuisson** dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- **Les ustensiles de cuisson** avec fini non adhésif comportent les caractéristiques de chauffage du matériau de base.
- **Vérifier s'il existe des endroits rugueux** sur la base de votre récipient en métal ou en verre, qui pourraient égratigner la surface en vitrocéramique.
- **Utiliser des ustensiles de cuisson avec fond plat** pour la meilleure transmission de chaleur de l'élément de la surface de cuisson à l'ustensile. Déterminer l'aspect plat avec le test de la règle. Placer le bord d'une règle à travers la base de l'ustensile. La tenir vers la lumière. Aucune lumière ne devrait être visible sous la règle. Tourner la règle dans tous les sens et rechercher s'il y a une lumière.
- **Ne pas laisser** sur un élément chaud, un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages à l'ustensile de cuisson ou à la table de cuisson.

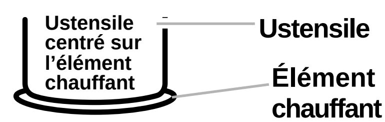


# Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la vitesse de transfert de chaleur de la table de cuisson à travers le matériau de l'ustensile et comment la chaleur se répand également sur le fond de l'ustensile. Choisir des ustensiles de cuisson qui fournissent les meilleurs résultats de cuisson.

| | |
|---|---|
| Aluminium | • Chauffe rapidement et également.<br>• S'utilise pour tous les genres de cuisson.<br>• Épaisseur moyenne ou épaisse convient le mieux pour la plupart des aliments.<br>• Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir une chaleur égale. |
| Fonte | • Chauffe lentement et également.<br>• Bon pour le brunissement et la friture.<br>• Maintient la chaleur pour une cuisson lente.<br>• Peut être émaillé en porcelaine. |
| Céramique ou vitrocéramique | • Chauffe lentement et inégalement.<br>• S'utilise pour les réglages bas à moyen.<br>• Suivre les instructions du fabricant. |
| Cuivre | • Chauffe très rapidement et également.<br>• Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal. |
| Marmite en terre cuite | • Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandé par le fabricant.<br>• Utilise des réglages de température basse. |
| Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée | • Voir fonte et acier inoxydable. |
| Acier inoxydable | • Chauffe rapidement mais inégalement.<br>• Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal.<br>• Peut être émaillé en porcelaine. |

# Préparation de conserves à la maison




- Utiliser toute la surface (réglage “DUAL”) de l'élément de cuisson avant gauche de la table de cuisson pour de meilleurs résultats.
- Utiliser des marmites à fond plat sur tous les genres de surface de cuisson, surtout la vitrocéramique. Les marmites avec fond ondulé ou nervuré ne permettent pas un bon contact avec la surface.
- Centrer la marmite ou l'autoclave sur la plus grande surface de l'élément de cuisson. L'ustensile ne devrait pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) hors de la surface de cuisson. Les marmites et autoclaves de grand diamètre, s'ils ne sont pas correctement centrés, enferment la chaleur et peuvent causer des dommages à la table de cuisson. Ne pas placer l'ustensile sur deux éléments chauffants en même temps.
- Le type de matériau employé pour la fabrication de la marmite détermine la durée de chauffage. Se référer plus loin dans cette section au tableau “Caractéristiques des matériaux de table de cuisson” pour plus de renseignements.
- Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, laisser les éléments et les surfaces autour d'eux de se refroidir.
- Alterner l'emploi des éléments de la surface de cuisson entre les quantités, ou préparer de petites quantités à la fois.
- Commencer avec de l'eau chaude, recouvrir et porter au point d'ébullution; ensuite réduire la chaleur pour maintenir l'ébullution ou les niveaux requis de pression dans un autoclave.
- Pour plus de renseignements, consulter le bureau du ministère d'Agriculture ou les compagnies qui fabriquent des produits pour les conserves.

### Trousse facultative de préparation de conserves (Modèles avec éléments en spirale)

Le grand diamètre de la plupart des autoclaves ou marmites de conserves, combiné avec le réglage de chaleur maximal pendant de longues périodes, peut diminuer la vie des éléments réguliers à la surface et causer des dommages à la table de cuisson.

Si vous avez l'intention d'utiliser la table de cuisson pour préparer des conserves, nous recommandons l'installation d'une trousse pour la préparation des conserves. Commandez la trousse (n° de pièce 242905) de votre marchand ou composer **1-800-422-1230** (aux É.-U.), **1-800-461-5681** (au Canada) et suivre les instructions et les explications que vous entendrez au téléphone.

# Entretien de la table de cuisson

## (Surface en vitrocéramique)

Cette table de cuisson a été conçue pour un entretien facile. Cependant, une table de cuisson en vitrocéramique doit faire l'objet d'un entretien différent de celui d'une table de cuisson ordinaire à éléments électriques en spirale. Les aliments renversés sur la table de cuisson ne disparaîtront pas par carbonisation comme dans le cas des éléments en spirale. De ce fait, il faut que la surface soit exempte de poussière et de souillure avant de faire chauffer les éléments.

La table de cuisson a fait l'objet d'un prépolissage à l'usine pour une protection et un nettoyage améliorés. Pour nettoyer la table de cuisson, il suffit d'utiliser la crème de polissage avec un essuie-tout en papier ou une éponge. Pour les méthodes correctes de nettoyage, veuillez voir le tableau “Comment garder la surface de cuisson comme neuve”. Exécuter ces instructions après chaque utilisation de la table de cuisson pour la maintenir au niveau de performance maximum et pour préserver son élégance unique.

**REMARQUE :** Laisser refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.



## Conseils de nettoyage

**Articles à employer :**

- **Crème de polissage pour table de cuisson** comprise avec votre table de cuisson, avec un essuie-tout en papier ou une éponge propre et humide. Cette crème a été mise au point spécialement pour le nettoyage et la protection de la table de cuisson. Lors de l'utilisation de cette crème, suivre les instructions sur le contenant.
- **Grattoir avec lame de rasoir -** Utiliser cet article pour enlever les souillures cuites sur la table de cuisson en vitrocéramique. Pour éviter les égratignures, garder la lame de rasoir à plat autant que possible sur la table de cuisson. Garder les lames de rasoir hors de la portée des enfants.
- **Ne pas utiliser** de laine d'acier, tampon de récurage en plastique, poudre à récurer abrasive, produit de blanchiment chloré, produit de décapage de la rouille, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre avec ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la surface de la table de cuisson.

## Étapes de nettoyage à suivre :

1. **La plupart des renversements** peuvent être facilement essuyés à l'aide d'un essuie-tout en papier ou une éponge propre et humide dès que le témoin indicateur illuminé s'éteint.
2. **Pour les renversements tenaces,** frotter les souillures cuites avec un essuie-tout en papier et de la crème de polissage. Si certaines souillures demeurent, laisser de la crème sur la zone à traiter, et exécuter l'étape 3.
3. **Gratter prudemment** les zones souillées à l'aide d'un grattoir avec lame de rasoir.
4. **Terminer le polissage** en entier de la table de cuisson avec la crème de polissage et un essuie-tout en papier.

**Pour commander la crème à polir pour table de cuisson (N° de pièce 3184477) ou le grattoir avec lame de rasoir (N° de pièce 3183488)**, composer le **1-800-422-1230** (au Canada, **1-800-461-5681**) et suivre les instructions et messages téléphoniques que vous entendez.

**REMARQUE :** Pour éviter des marques ou des taches, on doit toujours essuyer et faire sécher parfaitement la table de cuisson complètement après l'utilisation d'un produit de nettoyage.

## Comment garder la surface de cuisson comme neuve :

| S'IL Y A | QUOI FAIRE |
|---|---|
| **Renversement de matières et souillures sucrées** (comme confitures et sirops à confiserie) | Pour empêcher la détérioration de la table de cuisson, enlever le produit en essuyant avec un essuie-tout en papier, ou nettoyer avec une éponge humide et propre **alors que la surface de vitrocéramique est encore tiède.** Enlever le produit renversé aussitôt que possible après le renversement. |
| **Souillures cuites** | Frotter la souillure en utilisant un essuie-tout en papier et la crème de polissage ou un nettoyant non abrasif sur la souillure. Appliquer de nouveau la crème sur les taches tenaces. Tenir le grattoir avec rasoir aussi plat sur la surface que possible, et gratter les taches. Polir la table de cuisson en entier avec la crème et l'essuie-tout en papier. Rincer et essuyer. **Garder les lames de rasoir hors de la portée des enfants.** |
| **Taches et rayures sombres, et changement de couleur** | Utiliser la crème de polissage pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif avec un essuie-tout en papier ou une éponge humide. |
| **Marques métalliques** (laissées par des ustensiles de cuivre ou d'aluminium) | Utiliser la crème de polissage pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif avec un essuie-tout en papier ou une éponge humide, avant de faire chauffer de nouveau la table de cuisson. Si on fait chauffer de nouveau un élément de la table de cuisson avant de la nettoyer, les marques métalliques peuvent se fixer d'une manière permanente. |
| **Petites éraflures et abrasions** | Les éraflures et abrasions n'affectent pas la cuisson. Au cours du temps, elles deviendront moins visibles sous les effets des nettoyages. Pour éviter l'apparition des éraflures et abrasions, utiliser régulièrement la crème de polissage pour table de cuisson. |

# Entretien de la table de cuisson

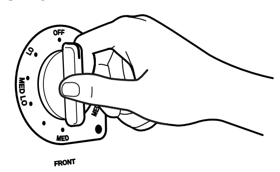
## (Modèles avec éléments en spirale)

La table de cuisson a été conçue pour un entretien facile. On peut accomplir la plus grande partie du nettoyage avec les articles que vous avez à la maison. Le nettoyage de la table de cuisson lorsque des renversements ou des souillures surviennent, aidera à maintenir son apparence et son fonctionnement comme ceux d'un produit neuf.

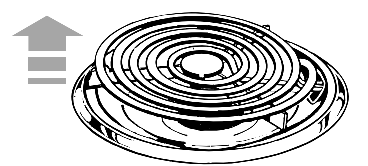
**REMARQUE :** Laisser refroidir la table de cuisson avant le nettoyage.

### Enlever les éléments de surface et les cuvettes réfléchissantes pour le nettoyage

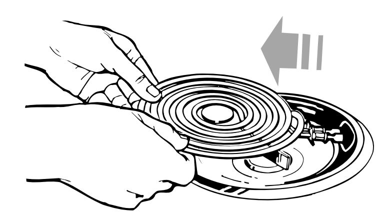
#### Enlèvement



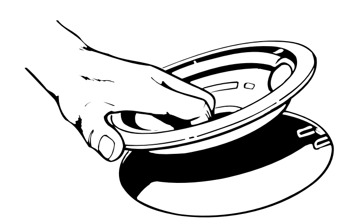

1. **S'assurer** que tous les éléments de surface sont éteints et refroidis avant d'enlever les éléments de surface et les cuvettes réfléchissantes.



2. **Soulever** le bord de l'élément, opposé au connecteur, juste assez pour éviter la cuvette réfléchissante.

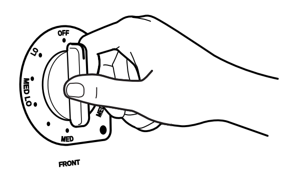


3. **Retirer** l'élément de surface directement hors du connecteur.



4. **Soulever** la cuvette réfléchissante. **Voir** la section “Nettoyage de la table de cuisson” pour les instructions de nettoyage.

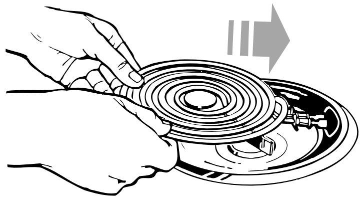
#### Réinstallation



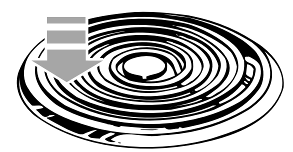

1. **S'assurer** que tous les éléments à la surface sont éteints et refroidis avant de replacer les éléments et les cuvettes réfléchissantes.



2. **Aligner** l'ouverture dans la cuvette réfléchissante avec le connecteur de l'élément à la surface.



3. **Tenir** l'élément à la surface au même niveau autant que possible que la fiche qui entre dans le connecteur. **Pousser** la fiche de l'élément à la surface dans le connecteur.



4. **Lorsque la fiche est poussée dans le connecteur aussi loin qu'elle peut aller,** abaisser le bord de élément à la surface vis-à-vis du connecteur.

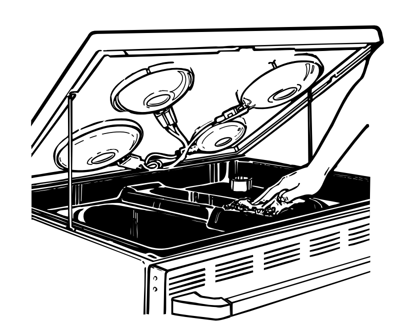
 

**REMARQUE :** Les cuvettes réfléchissantes reflètent la chaleur sur l'ustensile de cuisson placé sur les éléments à la surface. Ils aident aussi à contenir les renversements. Lorsqu'ils sont gardés propres, ils reflètent mieux la chaleur et paraissent neufs plus longtemps.

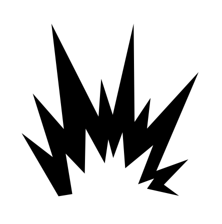
Si une cuvette réfléchissante devient décolorée, certains de vos ustensiles de cuisson peuvent ne pas avoir un fond assez plat, ou certains peuvent être trop grands pour l'élément à la surface. Dans un cas ou l'autre, une partie de la chaleur qui est destinée à se diriger vers l'ustensile ou contourner l'ustensile de cuisson diminue ou chauffe la cuvette réfléchissante. Cette chaleur supplémentaire peut la décolorer.

### Nettoyage sous la table de cuisson soulevée

1. **Soulever** le devant de la table de cuisson aux deux coins avant jusqu'à ce que les tiges d'appui se fixent en place.
2. **Essuyer** avec de l'eau savonneuse tiède. **Utiliser** un tampon savonneux en laine d'acier sur les endroits très souillés.
3. **Pour abaisser la table de cuisson, soulever** la table de cuisson des deux côtés tout en poussant les tiges d'appui vers l'arrière pour les dégager. **Abaisser** la table de cuisson en position.



## Nettoyage de la table de cuisson



**⚠AVERTISSEMENT**

**Risque d'explosion**

**Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.**

| PIÈCE | ARTICLES À EMPLOYER | MODE DE NETTOYAGE |
|---|---|---|
| **Éléments de surface en spirale** | Aucun nettoyage requis | • Les taches ou renversements s'élimineront en brûlant.<br>• **Ne pas immerger dans l'eau.** |
| **Cuvettes réfléchissantes en porcelaine émaillée** | Tampon à récurer en plastique non abrasif et eau savonneuse tiède | • Essuyer l'excès des renversements.<br>• Laver, rincer et sécher à fond.<br>• **Ne pas mettre dans le four durant le programme d'auto-nettoyage**. |
| **Surface de la table de cuisson** | Éponge et eau savonneuse tiède | • Laver et essuyer avec de l'eau propre et sécher à fond.<br>• Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif aux endroits très souillés.<br>• **Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou rudes. Ces produits peuvent endommager le fini.**<br>**REMARQUE :** Ne pas laisser des aliments contenant des acides (tels que vinaigre, tomate ou jus de citron) sur la surface. Les acides peuvent enlever le fini luisant. Essuyer aussi les renversements de lait ou d'oeufs lorsque la table de cuisson est froide. |

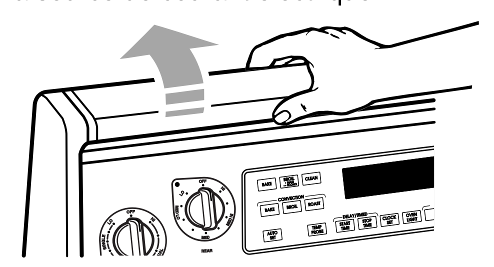
# Utilisation et remplacement de la lampe de la table de cuisson

## (certains modèles)

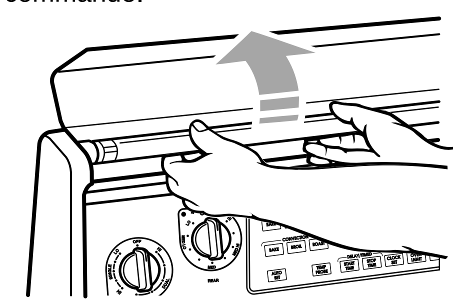
L'éclairage fluorescent est au dessus du tableau de commande. Le commutateur de la lampe de la table de cuisson est sur le tableau de commande. **Appuyer** pour allumer la lampe de la table de cuisson. **Appuyer** de nouveau pour l'éteindre.

**Remplacement de la lampe du luminaire :**

1. **Débrancher** la cuisinière ou **déconnecter** la source de courant électrique.

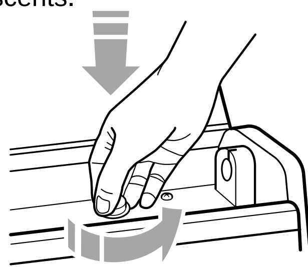


2. **Faire basculer** le dessus du tableau de commande.



3. **Saisir** le tube fluorescent aux deux extrémités. Faire **tourner** le tube d'environ 90° dans un sens ou dans l'autre, pour libérer les deux extrémités de leurs connecteurs. **Remplacer avec** un tube fluorescent de type "Cool White" de 20 watts.

**Si le luminaire de la table de cuisson ne fonctionne toujours pas,** il peut être nécessaire de remplacer le dispositif d'allumage. Il s'agit d'une pièce en forme de bouton située au côté droit de la plaque de protection, sous le tube fluorescent. **Pour enlever et remplacer le dispositif d'allumage, ôter d'abord le tube fluorescent. Appuyer** sur le dispositif d'allumage, et effectuer une rotation d'environ 90° dans le sens antihoraire. **Extraire** le dispositif d'allumage de la cavité. On peut trouver ces dispositifs d'allumage dans les magasins qui vendent des tubes fluorescents.



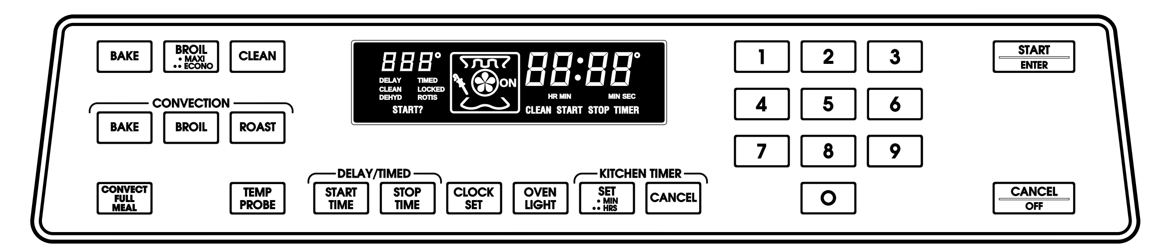
4. **Fermer** le panneau du dessus.
5. **Brancher** la cuisinière ou **reconnecter** la source de courant électrique.

# Utilisation et entretien du four

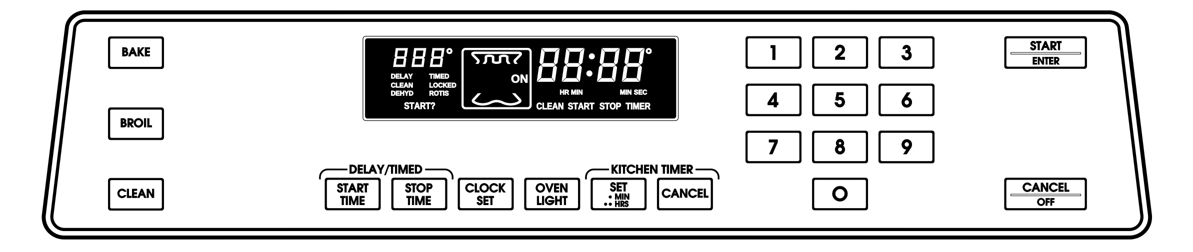
On décrit étape par étape dans cette section comment utiliser toutes les fonctions du four contrôlées par les commandes électroniques. L’observation minutieuse de ces instructions de même que les conseils de cuisson et les renseignements de nettoyage aideront à utiliser cette cuisinière avec succès.

## Utilisation du tableau de commande électronique du four

### Modèles pour cuisson Thermal-Convection™




### Modèles pour cuisson thermique



## Afficheur/horloge

- **Lors du branchement initial de la cuisinière**, l'appareil émettra un signal sonore et l'afficheur indiquera “88:88”. Si après le réglage de l'horloge (voir la section “Réglage de l'horloge”), l'afficheur montre encore “88:88”, c'est que l'alimentation électrique a été brièvement interrompue. Régler de nouveau l'horloge.
- **L'afficheur de l'heure** montrera “Err” et trois brefs signaux sonores se feront entendre lors de l'entrée incorrecte de la température ou de l'heure.

## Commencement d'une fonction




Après avoir programmé une fonction, on doit appuyer sur la touche START/ENTER pour commander la mise en marche. Si on n'appuie pas sur START/ENTER dans l'intervalle de 5 secondes après la programmation, «START?» apparaîtra sur l'afficheur à titre de rappel.

## Annulation d'une opération




La touche CANCEL/OFF (ANNULATION/ ARRÊT) annulera toute fonction, sauf les fonctions de minuterie et du réglage de l'horloge. Lorsqu'on appuie sur la touche CANCEL/OFF, le grand afficheur indiquera l'heure correcte.

## Changement des signaux sonores

Les signaux sonores vous indiquent si une fonction a été entrée correctement ou non. Ils indiquent aussi l'achèvement d'un programme.

**Pour supprimer les signaux au cours de la programmation :**

**APPUYER SUR et tenir pendant 4 secondes**




**Pour supprimer tous les signaux sauf le signal de fin de minuterie :**

**APPUYER SUR et tenir pendant 4 secondes**




**Pour changer le signal de fin de minuterie à un signal de 4 secondes :**

**APPUYER SUR et tenir pendant 4 secondes**




Un bref signal sonore indiquera que les signaux ont été changés. Pour restaurer les signaux, répéter l'étape ci-dessus.



## Réglage de l'horloge

### 1. Choisir CLOCK SET (Réglage de l'horloge).

APPUYER SUR




*Exemple :*
AFFICHAGE




### 2. Réglage de l'heure.

*Exemple :*
APPUYER SUR










*Exemple :*
AFFICHAGE




### 3. Mise en marche de l'horloge.

APPUYER SUR




Si l'heure n'a pas été entrée correctement, l'appareil émettra trois brefs signaux sonores et l'afficheur indiquera "Err" pendant 1 seconde. L'afficheur précédent réapparaîtra ensuite. Répéter les étapes 1, 2 et 3 pour entrer de nouveau l'heure correcte.

## Utilisation de la minuterie

La minuterie (KITCHEN TIMER) ne commande pas la mise en marche ou l'arrêt du four. Elle fonctionne comme une minuterie de cuisine normale. On peut la régler pour des heures et minutes jusqu'à 99 heures, 99 minutes ou en minutes et secondes jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

### 1. Choisir KITCHEN TIMER (Minuterie de cuisine).

APPUYER SUR
***une fois*** **pour le compte à rebours des minutes et secondes**




AFFICHAGE




APPUYER SUR
***deux fois*** **pour le compte à rebours des heures et minutes**




AFFICHAGE




### 2. Réglage de l'heure.

*Exemple :*
APPUYER SUR





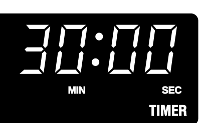








*Exemple :*
AFFICHAGE




**suite à la page suivante**

## 3. Mise en marche de la minuterie.

APPUYER SUR



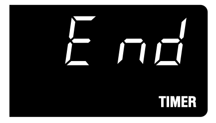

La minuterie commencera le compte à rebours immédiatement dès qu’on appuie sur la touche START/ENTER.

Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez un simple signal sonore à toutes les 5 secondes.

APPUYER SUR **pour supprimer le signal sonore**

KITCHEN/ TIMER CANCEL

AFFICHAGE




**REMARQUE :** Pour changer le signal sonore de la fin de la durée de la minuterie à un signal de 4 secondes, appuyer et tenir la touche de réglage de la minuterie pendant 4 secondes. Un court signal sera entendu pour vous dire que le signal a été changé.

## Annulation du minutage de la minuterie :

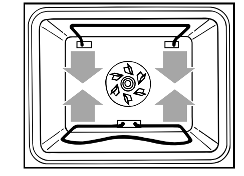
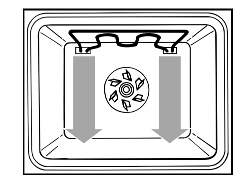
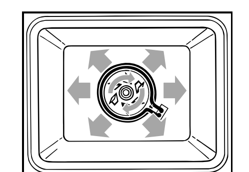
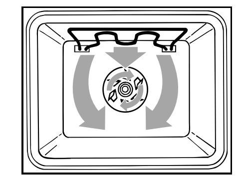
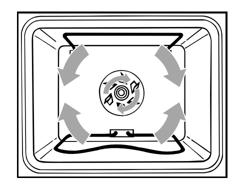
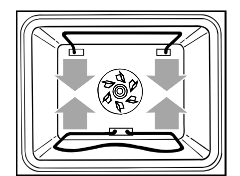
APPUYER SUR

KITCHEN/ TIMER CANCEL



## Réglages du four

Ce tableau indique quand utiliser chaque réglage. Il indique aussi quels éléments sont chauffés pour chaque réglage.

| RÉGLAGE | SCHÉMA | RENSEIGNEMENTS SUR LE RÉGLAGE |
|---|---|---|
| **CUISSON AU FOUR (BAKE)**<br>Utiliser ce réglage pour la cuisson au four et le chauffage des mets en sauce. |  | • L'élément à la base et l'élément externe au sommet s'allument.<br>• Au cours de la cuisson, les éléments fonctionnent par intermittence pour maintenir la température du four. |
| **CUISSON AU GRIL (BROIL) (MAXI/ECONO)**<br>Utiliser ce réglage pour faire griller des morceaux de viande, volaille et poisson de grosseur régulière et plus petite. |  | • Lors de l'utilisation de la fonction Maxi Broil, les deux éléments supérieurs chauffent (effet de brunissage maximum).<br>• Lors de l'utilisation de la fonction Econo Broil, seul l'élément interne chauffe (effet de brunissage dans la zone centrale seulement). |
| **CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION (CONVECTION BAKE)**<br>Utiliser ce réglage pour les aliments qui demandent un chauffage doux, et pour la cuisson de pains et gâteaux. Utiliser aussi cette fonction pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments sur plusieurs grilles. |  | • Pour accélérer le préchauffage, l'élément inférieur et l'élément supérieur externe chauffent jusqu'à ce que la température du four atteigne le niveau désiré. Après le préchauffage, seul l'élément arrière chauffe.<br>• Pour un chauffage uniforme, le ventilateur au fond de la cavité du four fait circuler l'air dans la cavité du four. |
| **CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION (CONVECTION BROIL)**<br>Utiliser ce réglage pour faire griller des morceaux de viande épais. |  | • Les deux éléments supérieurs chauffent.<br>• Pour un chauffage uniforme, le ventilateur au fond de la cavité du four fait circuler l'air dans la cavité du four. |
| **RÔTISSAGE PAR CONVECTION (CONVECTION ROAST)**<br>Utiliser ce réglage pour le rôtissage et la cuisson au four sur une grille. |  | • L'élément inférieur et l'élément supérieur externe chauffent.<br>• Pour un chauffage uniforme et une cuisson plus rapide, le ventilateur au fond de la cavité du four fait circuler l'air dans la cavité du four. |
| **NETTOYAGE (CLEAN)**<br>Utiliser ce réglage seulement pour l'autonettoyage. |  | • L'élément inférieur et l'élément supérieur externe chauffent. |

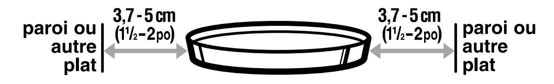
# Conseils pour la cuisson

## Conseils pour la cuisson au four

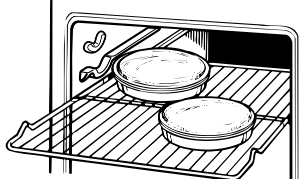
L'air chaud doit pouvoir circuler autour des plats pour que la chaleur puisse atteindre toutes les parties du four. On obtient ainsi de meilleurs résultats de cuisson.

### Pour une meilleure circulation de l'air :

- **Placer** les plats de telle sorte qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre.



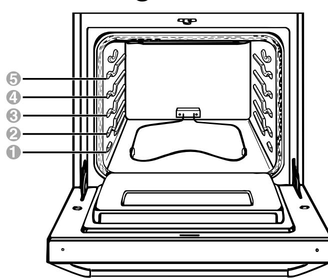

- **Pour obtenir les meilleurs résultats,** laisser un espace de 3,7 - 5 cm autour de chaque plat, et entre les plats et les parois du four.
- **Pour une cuisson au four avec un seul plat,** placer le plat au centre de la grille du four.



- **Lors de la cuisson de deux plats,** les placer dans des coins opposés de la grille du four.

**REMARQUE :** L'ouverture momentanée du four pour observer la cuisson peut provoquer une perte de chaleur, une durée de cuisson plus longue et des résultats de cuisson ou de rôtissage insatisfaisants. Se fier aux indications de la minuterie.

## Position des grilles




Le four comporte deux grilles droites (modèles thermiques) ou trois grilles droites (modèles Thermal-Convection™), que l'on peut répartir parmi cinq positions. La position 5 de la grille est la plus élevée, ou la plus éloigné du fond du four. La position 1 de la grille est la plus basse ou la plus proche du fond du four.

### Pour une cuisson appropriée, suivre les directives suivantes :

- **Lors de l'utilisation d'une seule grille,** placer la grille de telle manière que le sommet du mets soit centré dans le four.
- **Lors de l'utilisation de deux grilles,** placer une grille à la position 1 et l'autre grille à la position 3.
- **Utiliser une seule** tôle à biscuits lors de l'emploi de la fonction de cuisson au four (BAKE).

## Conseils pour le choix des ustensiles de cuisson

- **Lors de la cuisson avec tôles à biscuits isolées ou plats pour cuisson au four**, les placer au tiers inférieur du four. On peut avoir besoin d'augmenter les durées de cuisson recommandées, alors vérifier le résultat avant de retirer le mets du four.
- **Lors de l'utilisation des plats en verre allant au four ou les plats de cuisson opaques,** réduire la température du four de 14° C (25° F) mais utiliser la même durée de cuisson. Comme ces plats absorbent la chaleur, produisant un brunissement plus foncé à la base et une croûte plus croustillante, placer la grille au centre du four. Lors de la cuisson de tartes et de pain, on peut utiliser la température suggérée dans la recette.

## Position des grilles pour des mets spécifiques :

(Pour la position des grilles, voir “Position des grilles” à la colonne ci-contre.)

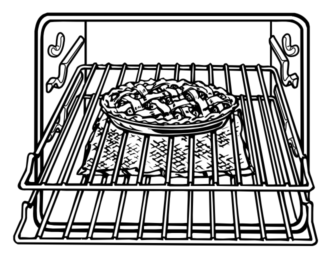
| ALIMENTS | POSITION DE LA GRILLE |
|---|---|
| Tartes congelées | 2 |
| Gâteaux des anges et kouglofs, la plupart des pains de levée rapide, pains à la levure, mets en sauce, viandes | 1 ou 2 |
| Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées | 2 ou 3 |



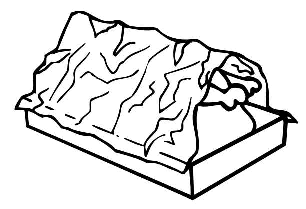
## Utilisation de papier d'aluminium dans le four

**(Pour la cuisson)**

**REMARQUE :** Ne pas placer sur le fond du four du papier d'aluminium ou autre garniture. Ceci pourrait affecter la surface du four ainsi que la qualité de la cuisson.



- **Ne pas couvrir** toute la grille de papier d'aluminium. Ceci réduira la circulation de l'air et donnera de piètres résultats de cuisson.
- **Utiliser du papier d'aluminium** pour attraper les renversements des tartes ou mets en sauce en plaçant une feuille de papier aluminium en dessous. Les bords de la feuille d'aluminium devraient être retournés et dépasser le plat d'au moins 2,5 cm (1 po).



- **Mettre une feuille d'aluminium en forme de tente** sur le morceau de viande ou de volaille pour retarder le brunissage de la surface dans le cas d'une cuisson de longue durée. Ôter le papier d'aluminium durant les 30 dernières minutes.
- **Utiliser des lanières étroites** de papier d'aluminium pour protéger les bords de la croûte d'une tarte s'ils brunissent trop rapidement.

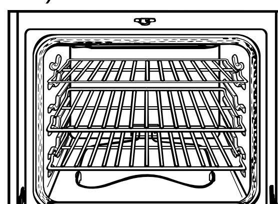
## Conseils pour la cuisson au four par convection

**(Touche CONVECTION BAKE/cuisson par convection)**

- **Ne pas utiliser** une feuille d'aluminium au cours de la cuisson par convection. La feuille d'aluminium entraverait la circulation de l'air.
- **Réduire** d'environ 14° C (25° F) la température de cuisson recommandée. Voir tableau d'adaptation aux recettes dans votre livre de recettes de cuisson au four par convection, pour les températures recommandées.
- **Pour la plupart des recettes**, on peut réduire la durée de cuisson au four par convection par comparaison aux temps de cuisson standard. Voir tableau de cuisson par convection dans votre livre de recettes pour cuisson au four par convection pour les durées de cuisson recommandées.

**REMARQUE :** Lorsqu'on utilise plus d'une grille, la durée de cuisson peut être augmentée.

- **Lors de l'emploi de deux ou trois grilles,** utiliser le réglage de cuisson au four par convection pour obtenir une cuisson plus uniforme. (Cependant, on peut utiliser une seule grille lors de la cuisson au four par convection.)



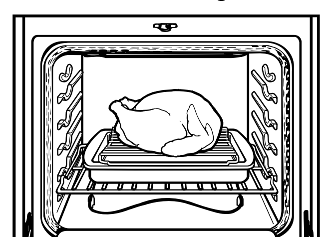
- **Lors de l'emploi de trois grilles pour une cuisson au four par convection,** placer une grille à la position 5 (la plus élevée), une autre grille à la position 3 et une autre à la position 1 (la plus proche du fond du four). Les grilles seront ainsi équidistantes et on obtiendra un meilleur résultat de cuisson.
- **Décaler** les moules à gâteaux et autres ustensiles dans des directions opposées sur chaque grille, lors d'une cuisson avec trois grilles.

## Conseils pour le rôtissage

- **Faire rôtir les viandes**, avec le côté gras vers le haut dans un plat peu profond utilisant une grille de rôtissage.
- **Utiliser un plat à rôtissage** qui convient à la dimension de l'aliment à rôtir. Les jus de la viande peuvent déborder sur les côtés d'un plat trop petit. L'utilisation d'un plat trop grand peut susciter une augmentation des éclaboussures dans le four.
- **Les éclaboussures peuvent être réduites** en garnissant le fond du plat de rôtissage avec une feuille d'aluminium légèrement froissée.

**suite à la page suivante** 

- **Utiliser un thermomètre à viande précis ou une sonde thermométrique** (voir “Utilisation de la sonde thermométrique”) pour déterminer quand la viande a atteint le degré désiré de cuisson. Insérer le thermomètre ou la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande, ou à l’intérieur d’une cuisse ou de la poitrine d’une volaille. Pour obtenir une température précise, il ne faut pas que l’extrémité du thermomètre ou de la sonde soit en contact avec la partie grasse, un os ou du cartilage.
- **Après avoir lu une fois la température indiquée par le thermomètre**, enfoncer le thermomètre dans la viande 1,3 cm (1/2 po) ou plus et lire de nouveau la température. Si la température indiquée baisse, remettre le plat dans le four pour continuer la cuisson.
- **Vérifier la température du porc et de la volaille** avec un thermomètre à 2 ou 3 endroits pour garantir une cuisson adéquate.
- **Il est plus facile de découper une volaille et un rôti** si on l’a recouvert d’une feuille d’aluminium et si on le laisse reposer 10 à 15 minutes après l’avoir retiré du four.
- **Il est possible de réduire** les durées et températures de cuisson pour la plupart des recettes ordinaires lors de l’utilisation du réglage de rôtissage par convection. Voir le tableau de rôtissage par convection dans votre livre de recettes de cuisson au four par convection pour les durées et les températures de rôtissage recommandées.



- **Utiliser la grille de rôtissage par convection** sur la lèchefrite (ces deux articles sont fournis avec la cuisinière). (La grille de rôtissage par convection repose sur la lèchefrite et non pas à l’intérieur de celle-ci.) Pour l’obtention d’une bonne circulation de l’air et d’une bonne distribution de la chaleur, il est préférable que le côté le plus long de la grille soit parallèle à la porte du four.

**REMARQUE :** Placer la grille de rôtissage par convection sur la lèchefrite avec la grille pour contenir les dégouttures pendant que la viande cuit.

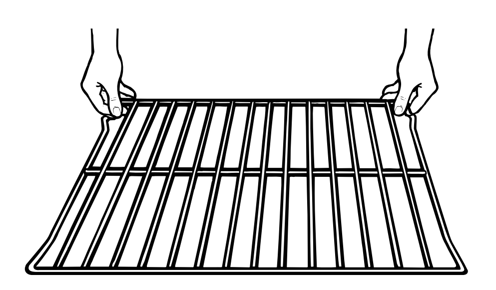
## Cuisson au four avec ou sans convection

### 1. Positionner les grilles.

Pour l’emplacement correct de la grille, voir section “Position des grilles” et tableau “Emplacement des grilles”.

**REMARQUES :**

- **Avant de mettre le four en marche,** placer toujours les grilles du four où vous en aurez besoin.
- **S’assurer que** les grilles sont d’aplomb.
- **Utiliser des mitaines de four** pour protéger les mains si les grilles doivent être déplacées pendant que le four est chaud.
- **Ne pas laisser** les mitaines de four toucher les éléments chauds.





## 2. Choisir le réglage.

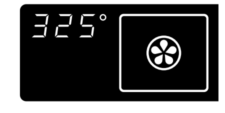
APPUYER SUR 


AFFICHAGE 


OU

CONVECTION

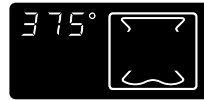
APPUYER SUR 


AFFICHAGE 


## 3. Régler la température (facultatif).

Exécuter cette étape si vous désirez régler une température autre que 177° C (350° F) (pour la cuisson au four) ou à 163° C (325° F) (pour la cuisson au four par convection).

***Exemple :***
APPUYER SUR   


***Exemple***
***Pour cuisson au four :***
AFFICHAGE 

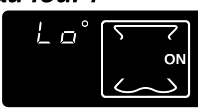

(Consulter un livre de recettes fiable ou le livre de recettes de cuisson au four par convection pour les recommandations de température.)

**ou**

(Voir “Tableau de cuisson au four” ou le “Tableau de rôtissage” pour les recommandations de température.)

## 4. Préchauffer le four.

APPUYER SUR 


***Exemple***
***Pour cuisson au four :***
AFFICHAGE 


**REMARQUE :** Lorsque la température atteint 77° C (170° F), l’afficheur rouge indique la température réelle du four à chaque augmentation de 3° C (5° F) et s’arrêtera à la température réglée. Pour voir la température réglée avant qu’elle soit atteinte, appuyer sur la touche de commande que vous avez utilisée pour choisir un réglage de cuisson. La température réglée sera affichée pendant 6 secondes.

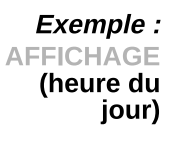
## 5. Placer l’aliment au four.

**REMARQUE :** Pour modifier la température de cuisson après le début de la cuisson, répéter les étapes 2, 3 et 4.

**suite à la page suivante**

### 6. Après la cuisson, éteindre le four.

APPUYER SUR 

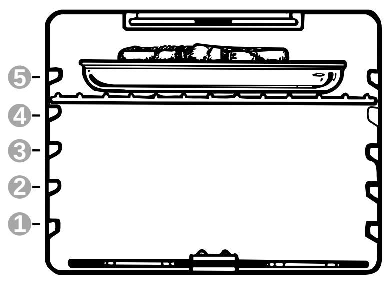




## Conseils pour la cuisson au gril

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies. Ces ustensiles ont été conçus pour écouler de la surface de cuisson la quantité excessive du jus et de graisse afin de diminuer les risques de fumée et d'éclaboussures.
- Pour s'assurer que les jus s'écoulent bien, ne pas couvrir la grille de lèchefrite de papier d'aluminium.
- Enlever l'excédent de gras pour réduire les éclaboussures. Pratiquer des entailles sur le gras des bords pour l'empêcher de se déformer.
- Utiliser une pince pour retourner la viande et éviter de perdre les jus.
- Tirer la grille jusqu'à la butée avant de retourner ou retirer le mets.

## Positions de la grille pour la cuisson au gril



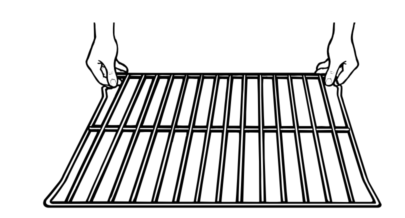

- À la fin du grillage, sortir la lèchefrite du four avant d'en retirer la nourriture. Des écoulements risquent de cuire sur l'ustensile s'il est laissé à la chaleur du four, ce qui en rendra le nettoyage plus difficile.
- Pour faciliter le nettoyage, garnir le fond de la lèchefrite de papier d'aluminium. Nettoyer la lèchefrite et sa grille le plus tôt possible après chaque utilisation.

# Cuisson au gril

**REMARQUE :** Un préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson au gril.

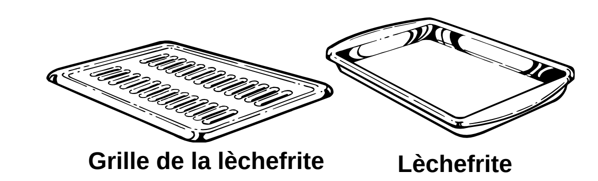
### 1. Positionner la grille.

Voir "Tableau de cuisson au gril" pour les positions recommandées des grilles.



### 2. Placer l'aliment dans le four.

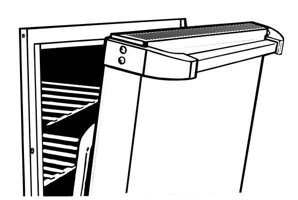
Déposer la nourriture sur la grille de la lèchefrite, puis mettre la grille dans la lèchefrite pour la cuisson au gril.



**Grille de la lèchefrite** **Lèchefrite**

### 3. Entrouvrir la porte.

Fermer la porte jusqu'à la butée de cuisson au gril (ouverture d'environ 10 cm [4 po]). La porte restera entrouverte d'elle-même.





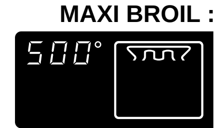
## 4. Choisir le réglage BROIL (Cuisson au gril).

APPUYER SUR
*une* fois pour MAXI BROIL




AFFICHAGE

MAXI BROIL :




OU

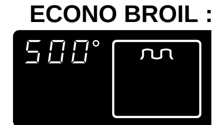
APPUYER SUR
*deux* fois pour ECONO BROIL




BROIL
•MAXI
••ECONO

AFFICHAGE

ECONO BROIL :




## 5. Régler la température (facultatif).

Exécuter cette étape si vous désirez régler une opération de cuisson au gril à la température variable (voir cette section).

***Exemple :***
APPUYER SUR










(Voir “Tableau de cuisson au gril” pour les températures recommandées.)



***Exemple :***
AFFICHAGE

**Maxi broil :**




***Exemple :***
AFFICHAGE

**Econo broil :**




## 6. Mise en marche du four.

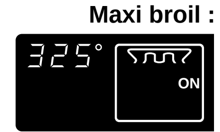
APPUYER SUR




**REMARQUE :** Laisser la porte entrouverte chaque fois que vous utilisez le four pour la cuisson au gril. Cette ouverture permet au four de maintenir sa température appropriée. Si vous désirez changer la température de cuisson au gril après le début, répéter les étapes 4, 5 et 6.

***Exemple :***
AFFICHAGE
**(heure du jour)**

**Maxi broil :**




***Exemple :***
AFFICHAGE

**Econo broil :**



**7. Lorsque la cuisson au gril est terminée, éteindre le four.**

APPUYER SUR 


*Exemple :*
AFFICHAGE
**(heure du jour)**

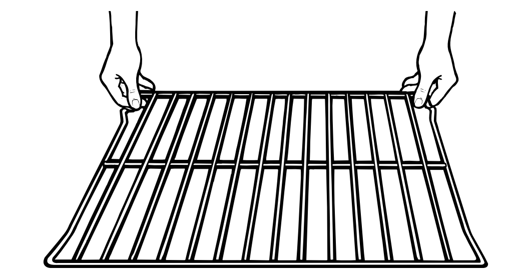



### Cuisson au gril à température variable

- **Si la cuisson du mets est trop rapide** ou si on désire une cuisson plus lente dès le début, régler la température de cuisson au gril entre 77° C et 163° C (170° F et 325° F). Dans cette gamme de températures, l'élément de cuisson au gril est alimenté par intermittence et ceci ralentit la cuisson. Plus la température choisie est basse, plus la cuisson est lente.
- **Les coupes plus épaisses et les pièces de viande,** poissons et volaille de forme inégale peuvent cuire mieux si vous utilisez des températures de grillage plus basses. (Voir le "Tableau de grillage" pour les recommandations de température.)

## Cuisson au gril par convection

La cuisson au gril par convection est en fait une opération de rôtissage par convection à haute température. Utiliser ce réglage pour la cuisson au gril de morceaux de viande épais. Les résultats sont semblables à ceux obtenus lors de l'utilisation d'une rôtissoire avec tournebroche.

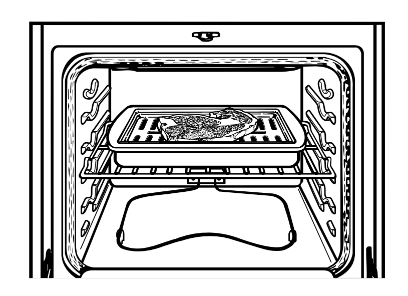


**1. Positionner les grilles.**

Voir le "Tableau de cuisson au gril" pour la position recommandée de la grille.

**2. Placer l'aliment dans le four.**

Placer l'aliment à griller sur la grille de la lèchefrite et placer la lèchefrite au centre de la grille du four. Orienter la lèchefrite de telle manière que le côté long soit parallèle à la porte du four, pour obtenir une chaleur plus uniforme et la meilleure circulation de l'air.



**3. Fermer la porte.**

**REMARQUE :** Ne pas essayer la cuisson au gril par convection lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur ne fonctionnera pas.



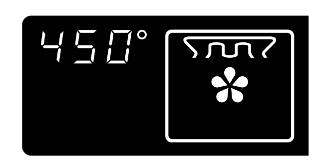
4. **Choisir le réglage CONVECTION BROIL (Cuisson au gril par convection).**

CONVECTION

APPUYER SUR




AFFICHAGE




5. **Choisir la température (facultatif).**

Exécuter cette étape si vous désirez choisir une température (jusqu'à 232° C [450° F]) autre que 232° C (450° F).

***Exemple :***
APPUYER SUR

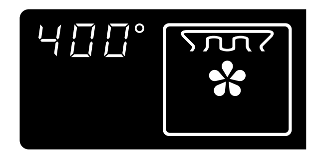







(Voir livre de recettes pour cuisson au four par convection pour les recommandations de température).

***Exemple :***
AFFICHAGE

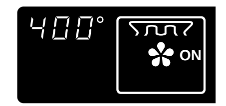



6. **Mise en marche du four.**

APPUYER SUR




***Exemple :***
AFFICHAGE




**REMARQUE :** Si vous désirez changer la température de cuisson au gril par convection après le début, répéter les étapes 4, 5 et 6.

7. **Lorsque l'opération de cuisson au gril est terminée, éteindre le four.**

APPUYER SUR




***Exemple :***
AFFICHAGE
**(heure du jour)**

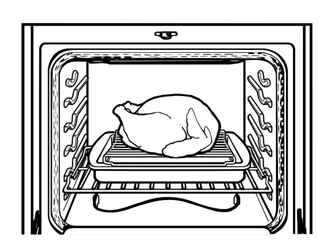



## Rôtissage par convection

1. **Préparer le four.**

Positionner la grille au bon emplacement. Pour l'emplacement correct de la grille, voir "Positions des grilles". Placer l'aliment dans le four. Pour un gros rôti ou une dinde, placer la grille à la position 1 (la plus proche du fond du four).

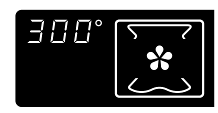
**REMARQUE :** Les étapes suivantes de rôtissage réfèrent aux modèles de cuisson par convection. Pour les modèles de cuisson thermique, suivre les étapes 2 à 5 sous "Cuisson au four avec ou sans convection".



## 2. Choisir le réglage.

CONVECTION

APPUYER SUR 

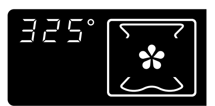

AFFICHAGE 


## 3. Choisir la température (facultatif).

Exécuter cette étape si vous désirez choisir une température autre que 149° C (300° F).

***Exemple :***
APPUYER SUR 3 

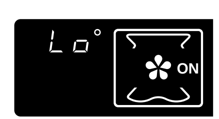



***Exemple :***
AFFICHAGE 


**(Voir livre de recettes pour cuisson au four par convection pour les recommandations de température).**

## 4. Mise en marche du four.

APPUYER SUR 


***Exemple :***
AFFICHAGE 


**REMARQUES :**

- **Lorsque la température** atteint 77° C (170° F), l'afficheur rouge indique la température réelle dans le four à chaque 3° C (5° F) d'augmentation et s'arrêtera à la température choisie. **Pour voir la température choisie avant qu'elle soit atteinte, appuyer** sur CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection). La température choisie sera affichée pendant 5 secondes.

- **Si on désire changer** la température de rôtissage après le début de la cuisson, répéter les étapes 2, 3 et 4.

## 5. Après la cuisson, éteindre le four.

APPUYER SUR 


***Exemple :***
AFFICHAGE
**(heure du jour)**




# Réglage de la température du four

Bien que le four ait été convenablement réglé pour fournir des températures précises, il se peut que la cuisson soit plus rapide ou plus lente que dans le four que vous utilisiez auparavant.

Si après avoir utilisé le four pendant quelque temps, l'utilisateur n'est pas satisfait des résultats des opérations de cuisson au four/rôtissage, il est possible de corriger la température conformément à la méthode ci-dessous. Le système de commande "se souviendra" de la correction de température choisie après une interruption ou une panne d'électricité.

**REMARQUE** : Ne pas mesurer la température dans le four avec un thermomètre. L'ouverture de la porte du four suscitera une baisse de la température dans le four, et donnera une indication incorrecte. De plus, l'indication de la température du thermomètre variera alors que le four exécute les programmes.

## 1. Choisir le réglage BAKE (Cuisson au four).

APPUYER SUR et tenir pendant 4 secondes.




***Exemple :***
AFFICHAGE




Lâcher la touche BAKE lorsqu'un chiffre apparaît sur l'afficheur de température et que l'appareil émet un signal sonore.

"0" (le réglage indiqué) est réglé à l'usine.

## 2. Réglage de la nouvelle température corrigée.

APPUYER SUR




***Exemple :*** **Ajustement de 5° F plus froid :**
AFFICHAGE



Chaque fois qu'on appuie sur la touche Bake, la température affichée augmentera de 3° C (5° F). **Pour diminuer la température, tenir la** touche BAKE jusqu'à ce que l'affichage dépasse 3° C (19° F). À ce niveau, l'afficheur retournera à 0 et augmentera alors de 3° C (5° F) chaque fois que vous appuyez sur la touche BAKE. On peut régler la correction de la température aussi basse que -19° C (-35° F) ou aussi élevée que +19° C (+35° F). (Pour déterminer l'ampleur de l'ajustement nécessaire, voir le tableau à la page suivante.)

## 3. Entrer la correction.

APPUYER SUR




***Exemple :***
AFFICHAGE
**(heure du jour)**



### Comment déterminer la correction de température nécessaire

Le tableau ci-contre indique les corrections de température à utiliser pour l'obtention des résultats de cuisson désirés. On peut évaluer les résultats de cuisson en termes de brunissage et d'hydratation et de la période de levée des pains ou gâteaux.

| POUR QUE LE METS SOIT… | AJUSTER LA TEMPÉRATURE SELON LE CHIFFRE DE DEGRÉS |
|---|---|
| Un peu plus cuit | +3° C à +6° C (+5° F à +10° F) |
| Modérément plus cuit | +8° C à +11° C (+15° F à +20° F) |
| Beaucoup plus cuit | +14° C à +19° C (+25° F à +35° F) |
| Un peu moins cuit | -3° C à -6° C (-5° F à -10° F) |
| Modérément moins cuit | -8° C à -11° C (-15° F à -20° F) |
| Beaucoup moins cuit | -14° C à -19° C (-25° F à -35° F) |

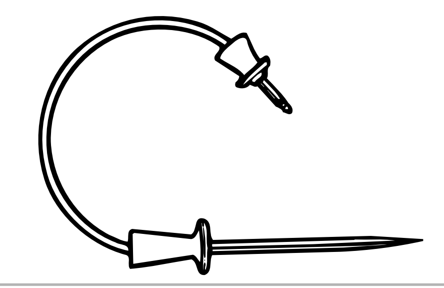
## Utilisation de la sonde thermométrique

### (Modèles pour cuisson Thermal-Convection™)

La sonde thermométrique est l'instrument qui détermine avec la plus grande précision le degré de cuisson d'une viande. Utiliser la sonde pour les opérations de cuisson au four et rôtissage de tout type de viande ou volaille, ou pour la cuisson des mets en sauce.

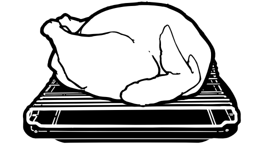
**1. Insérer la sonde dans l'aliment.**

Insérer la sonde jusqu'au centre de la section de viande la plus épaisse, ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine d'une volaille, à distance d'un os ou d'une masse de graisse.



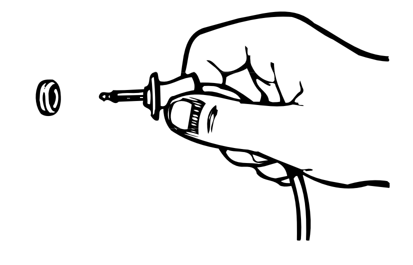
**2. Placer l'aliment dans le four.**

Placer la viande sur la grille de rôtissage par convection; placer la grille sur la lèchefrite, et placer la lèchefrite au centre du four.



**3. Connecter la sonde thermométrique au four.**

Ouvrir le couvercle de la sonde thermométrique sur le côté gauche de la paroi du four. Insérer la fiche dans le connecteur. (Veiller à ce que le sommet de la sonde soit aussi loin que possible de la source de chaleur.)





**4. Fermer la porte du four.**

**5. Choisir le réglage pour la sonde thermométrique.**

APPUYER SUR




AFFICHAGE

160°

**6. Choisir la température (facultatif).**

Exécuter cette étape pour sélectionner une température interne de l'aliment (de 38-93° C [100° F à 200° F]) autre que 71° C (160° F).

***Exemple :*** APPUYER SUR










***Exemple :*** AFFICHAGE




(Consulter un livre de recettes fiable ou le livre de cuisson au four par convection pour les recommandations de température).

**7. Choisir la fonction de cuisson.**

APPUYER SUR




OU

CONVECTION




OU

CONVECTION




**8. Choisir la température (facultatif).**

Exécuter cette étape pour sélectionner une température du four autre que celle affichée.

***Exemple :*** APPUYER SUR




7




(Consulter un livre de recettes fiable ou le livre de cuisson au four par convection pour les recommandations de température).

**REMARQUE :** Ne pas utiliser la sonde thermométrique lors de la cuisson au gril ou de la cuisson au gril par convection.

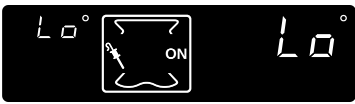
**9. Mettre le four en marche.**

APPUYER SUR 

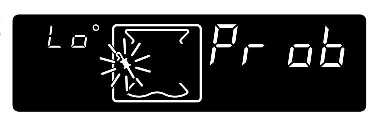

**REMARQUES:**

- **Lorsque la température de l'aliment** atteint 38° C (100° F), le grand afficheur montrera la température réelle de l'aliment par intervalle de 3° C (5° F) de plus jusqu'à la température de fin de cuisson choisie. Quatre signaux sonores se feront entendre lorsque l'aliment atteint la température choisie. Le four s'éteint alors.
- **Si on désire** changer la température de la sonde après le début de la cuisson, répéter les étapes 5, 6 et 9.

***Exemple***
***Pour cuisson au four :***

AFFICHAGE 


**Si la sonde n'est pas branchée:**

AFFICHAGE 


Trois brefs signaux sonores seront aussi entendus.



## ⚠AVERTISSEMENT

**Risque de brûlures**

**Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.**

**Ne pas toucher l'élément du gril.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**

**10. Débrancher la sonde après la cuisson.**

Un bref signal sonore sera entendu à chaque minute pour rappeler que la cuisson est achevée, jusqu'au moment où on débranche la sonde thermométrique.

**11. Retirer l'aliment du four.**

(Pour éviter une cuisson excessive.)

**12. Nettoyer la sonde.**

Laver la sonde thermométrique avec une éponge savonneuse et essuyer parfaitement. Utiliser un tampon à récurer en plastique pour enlever les résidus alimentaires cuits sur la sonde. On peut également laver la sonde au lave-vaisselle.



# Préparation d'un repas complet par convection

## (Modèles pour cuisson Thermal-Convection™)

La préparation d'un repas complet par convection offre un choix parmi dix programmes de cuisson au four par convection préréglés. Ces programmes prédéfinis utilisent des durées de cuisson, températures de cuisson et réglages de températures par sonde. La préparation d'un repas complet par convection fait gagner du temps en limitant le nombre de touches à utiliser pour la programmation de la cuisson à un réglage préféré.

### 1. Placer le mets dans le four froid.

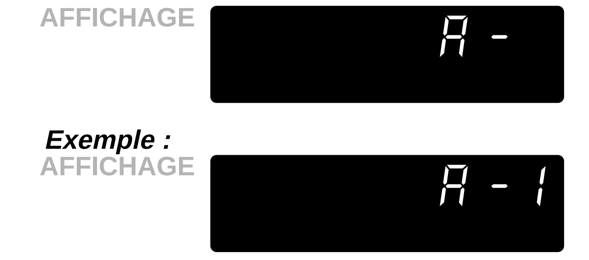
Si la cuisson doit être contrôlée par la sonde thermométrique (programmes 5-8), insérer la sonde dans le mets. (Exécuter les étapes 1 à 4 de la section "Utilisation de la sonde thermométrique".)

### 2. Choisir le programme CONVECT FULL MEAL (Repas complet par convection).

APPUYER SUR




AFFICHAGE




Appuyer sur la touche numérique désirée.

***Exemple :***
APPUYER SUR




***Exemple :***
AFFICHAGE

(Utiliser le tableau de "Repas complet par convection" comme guide pour choisir le programme correct.)

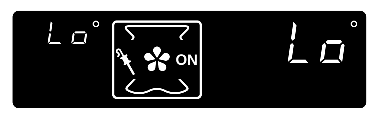
**REMARQUES :**

- **On peut changer** le programme de repas complet par convection à tout moment avant d'appuyer sur START/ ENTER (Mise en marche/entrer) en répétant l'étape 2.
- Le réglage, la durée ou la température de la sonde de la cuisson seront affichés avant d'appuyer sur la touche START/ENTER.

**suite à la page suivante**

## 3. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR 


**Exemple** pour réglage Auto 5 :
AFFICHAGE



**REMARQUE** : Les programmes 1 à 4, 9, 0: Pour voir à quelle heure le programme de CUISSON DE REPAS COMPLET PAR CONVECTION se terminera, appuyer sur STOP TIME (Heure d'arrêt).

***Exemple :***
AFFICHAGE



**Lorsque le programme de cuisson** de repas complet par convection est terminé, le mot “End” et l'heure du jour apparaîtront sur l'afficheur. Quatre signaux seront entendus, suivis par un signal sonore bref à chaque minute, jusqu'à ce qu'on ouvre la porte, enlève la sonde ou appuie sur la touche CANCEL/ OFF (Annulation/Arrêt).

## Tableau de cuisson de repas complet par convection

| NUMÉRO DU PROGRAMME | FONCTION PAR CONVECTION | TEMP. DU FOUR | DURÉE OU TEMP. DE SONDE | ALIMENT OU METS |
|---|---|---|---|---|
| **1** | Cuisson/conv. | 177° C (350° F) | 45 min | Repas n° 1 : morceaux de poulet, fruits partiellement cuits, légumes en sauce |
| **2** | Cuisson/conv. | 177° C (350° F) | 1 h | Repas n° 2 : macaroni et fromage, courge d’hiver cuite, tarte aux fruits |
| **3** | Cuisson/conv. | 177° C (350° F) | 1 h 15 min | Repas n° 3 : jambon précuit, pommes de terre au four, pain rapide **OU** pommes de terre au four seulement |
| **4** | Cuisson/conv. | 191° C (375° F) | 55 min | Repas n° 4 : ragoût de boeuf, pommes de terre en tranches, tarte aux fruits congelée |
| **5** | Rôtissage/conv. | 149° C (300° F) | 60° C (140° F) | Rôti de boeuf, saignant |
| **6** | Rôtissage/conv. | 149° C (300° F) | 71° C (160° F) | Rôti de boeuf, à point |
| **7** | Rôtissage/conv. | 149° C (300° F) | 77° C (170° F) | Rôti de boeuf, bien cuit, rôti de porc, pain de viande |
| **8** | Cuisson/conv. | 163° C (325° F) | 66° C (150° F) | Mets en sauce |
| **9** | Cuisson/conv. | 163° C (325° F) | 3 h | Pot-au-feu avec légumes - 3 lb |
| **0** | Rôtissage/conv. | 204° C (400° F) | 18 min | Pizza |

## Choix d’ustensiles de cuisson

Les résultats de cuisson sont affectés par le genre d’ustensiles de cuisson utilisés. Utiliser les dimensions des ustensiles de cuisson recommandées par la recette.

| TYPE D’USTENSILES DE CUISSON | USAGE PRÉFÉRENTIEL POUR | DIRECTIVES |
|---|---|---|
| Aluminium légèrement coloré | • Croûtes légèrement dorées<br>• Brunissement égal | • Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. |
| Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou non-adhésif | • Croûtes brunes, croustillantes | • Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F).<br>• Utiliser la durée de cuisson suggérée.<br>• Utiliser la température et la durée recommandées par la recette pour tartes, pains et mets en sauce.<br>• Placer la grille au centre du four. |
| Plat en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four | • Croûtes brunes, croustillantes | • Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F). |
| Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson | • Brunissage faible ou non existant à la base | • Placer à la troisième position au bas du four.<br>• Peut exiger d’augmenter le temps de cuisson. |
| Acier inoxydable | • Croûtes dorées, légères<br>• Brunissage inégal | • Peut exiger d’augmenter le temps de cuisson. |
| Plat en terre cuite | • Croûtes croustillantes | • Suivre les instructions du fabricant. |



## Cuisson commandée par la minuterie

Le tableau de commande électronique de l'horloge/four commande la mise en marche du four et l'arrêt aux heures choisies, même en l'absence de l'utilisateur.

La fonction de cuisson à une heure différée est idéale pour les aliments qui ne nécessitent pas un préchauffage du four, comme les viandes et les mets en sauce. **Ne pas utiliser la fonction de cuisson différée pour les gâteaux, biscuits, etc. car ces mets ne lèveront pas convenablement. Avant de programmer l'opération de cuisson différée, vérifier que l'horloge indique l'heure correcte.** (Voir la section "Réglage de l'horloge".)

**⚠AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

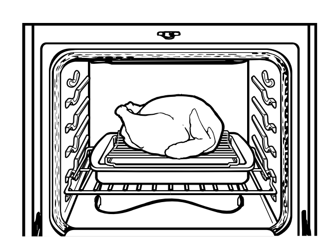
**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

### Pour la mise en marche de la cuisson au four/rôtissage maintenant et avec arrêt automatique :

**1. Préparer le four.**

Positionner convenablement la ou les grilles du four au bon emplacement et placer l'aliment dans le four. Pour l'emplacement correct de la grille, voir la section "Position des grilles" et le "Tableau de l'emplacement des grilles".

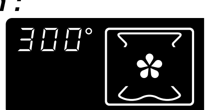


**2. Choisir le réglage.**

APPUYER SUR BAKE OU CONVECTION BAKE OU CONVECTION ROAST

***Exemple pour le rôtissage par convection :***

AFFICHAGE




**3. Régler la température (facultatif).**

Exécuter cette étape pour choisir une température autre que celle affichée.

***Exemple*** **:**
APPUYER SUR

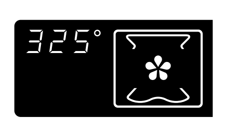









***Exemple*** **:**
AFFICHAGE




(Consulter un livre de recettes fiable ou le livre de cuisson au four par convection pour les recommandations de température.)

**suite à la page suivante**

## 4. Régler l'heure d'arrêt (STOP TIME).

APPUYER SUR 


*Exemple :*
AFFICHAGE
**(heure du jour)**




*Exemple :*
APPUYER SUR   


*Exemple :*
AFFICHAGE




## 5. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR 


**Lorsque l'opération de cuisson au four/ rôtissage est terminée**, le message "End" et l'heure du jour apparaîtront sur l'afficheur. L'appareil émet quatre signaux sonores, puis un bref signal sonore à chaque minute, jusqu'à ce que l'utilisateur ouvre la porte ou appuie sur la touche CANCEL/OFF.

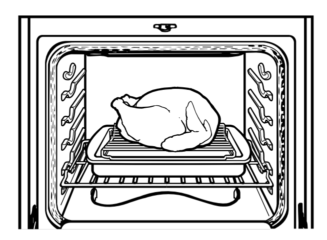
*Exemple :*
AFFICHAGE
**(heure du jour)**




## Pour différer la mise en marche et l'arrêt automatiquement:

### 1. Préparer le four.

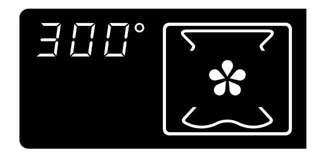
Positionner convenablement la ou les grilles du four au bon emplacement et placer l'aliment dans le four. Pour l'emplacement correct de la grille, voir la section "Position des grilles" et le "Tableau de l'emplacement des grilles".



### 2. Choisir le réglage.

APPUYER SUR  OU  OU 


*Exemple pour le rôtissage par convection :*
AFFICHAGE





### 3. Choisir la température (facultatif).

Exécuter cette étape pour choisir une température autre que celle affichée.

*Exemple :* APPUYER SUR

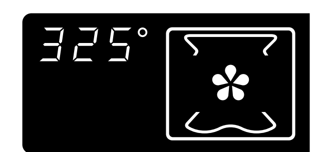







(Consulter un livre de recettes fiable ou le livre de cuisson au four par convection pour les recommandations de température).

*Exemple :* AFFICHAGE




### 4. Choisir l'heure de mise en marche (START TIME).

APPUYER SUR




*Exemple :* AFFICHAGE **(heure du jour)**




*Exemple :* APPUYER SUR








*Exemple :* AFFICHAGE




### 5. Choisir l'heure de fin de cuisson (STOP TIME).

APPUYER SUR




*Exemple :* AFFICHAGE **(heure du jour)**




*Exemple :* APPUYER SUR








*Exemple* : AFFICHAGE




### 6. Compléter l'entrée.

APPUYER SUR




*Exemple :* AFFICHAGE **(heure du jour)**




**Quand l'heure de mise en marche est atteinte :**

*Exemple :* AFFICHAGE

325° TIMED ON 1:00

**suite à la page suivante**

**Lorsque l'opération de cuisson au four/ rôtissage** est terminée, le mot "End" et l'heure du jour apparaîtront sur l'afficheur. Quatre signaux sonores seront entendus, suivis par un bref signal sonore à chaque minute, jusqu'à ce qu'on ouvre la porte ou appuie sur la touche CANCEL/OFF.

***Exemple :***
AFFICHAGE
**(heure du jour)**




**Pour annuler une opération de cuisson contrôlée par la minuterie:**

APPUYER SUR




***Exemple :***
AFFICHAGE
**(heure du jour)**




# Déshydratation

## (Fours à cuisson Thermal-Convection™)

On peut utiliser le four à convection pour déshydrater une variété d'aliments.

**REMARQUE :** Pour d'autres renseignements détaillés au sujet de la déshydratation, consulter le livre écrit spécifiquement au sujet de la déshydratation et/ou la conservation des aliments.

**1. Préparer les aliments.**

Préparer les aliments conformément aux recommandations de la recette.

**2. Répartir les aliments sur les grilles de séchage.**

Les grilles ne sont pas fournies avec le four. Voir la page suivante pour commander une trousse* de déshydratation qui comprend des grilles et un espaceur, ou contacter un magasin local qui offre des ustensiles de cuisson spéciaux.

**3. Placer les grilles de séchage dans le four pour permettre une circulation maximale de l'air autour des grilles.**

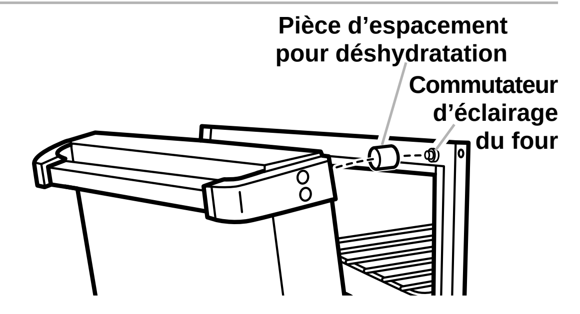
| Nombre de grilles | Utiliser la position de la grille dans le four |
|---|---|
| 1 grille | 3 |
| 2 grilles | 2 et 4 |
| 3 grilles | 1, 3, et 5 |



## 4. Position de la porte.

Placer la pièce d'espacement* spécialement conçue pour enfoncer le commutateur de la lumière du four et maintenir le fonctionnement du ventilateur pendant la déshydratation.

La pièce d'espacement fournit un espace de 2,5 cm (1 pouce) entre le châssis du four et la porte du four permettant à la vapeur d'eau de s'échapper.



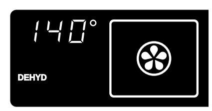

* La pièce d'espacement pour la déshydratation (n° de pièce 814166) ou le nécessaire de déshydratation qui comprend les grilles et la pièce d'espacement (n° de pièce 4395974) peuvent être commandés de votre marchand local KitchenAid, ou en composant **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) et en suivant les instructions et les explications que vous entendrez sur le répondeur téléphonique.

## 5. Choisir le réglage CONVECTION BAKE (Cuisson par convection).

APPUYER SUR **CONVECTION** et tenir pendant 2 secondes




***Exemple*** **:**
AFFICHAGE




## 6.Régler la température (facultatif).

Exécuter cette étape pour choisir une température (de 38° C à 93° C [100° F à 200° F]) autre que 60° C (140° F).

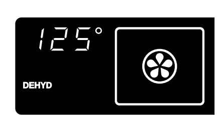
***Exemple :***
APPUYER SUR








***Exemple :***
AFFICHAGE




## 7. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR




***Exemple :***
AFFICHAGE



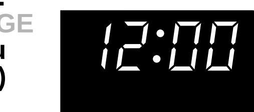

**REMARQUE :** Si on désire changer la température de déshydratation après le début de l'opération, répéter les étapes 5, 6 et 7.

## 8. Éteindre le four, une fois que la déshydratation est terminée.

APPUYER SUR




***Exemple*** **:**
AFFICHAGE
**(heure du jour)**



# Levée de la pâte à pain

Vous pouvez utiliser votre four à convection pour faire lever le pain.

**Première levée :** Placer la pâte dans un bol légèrement graissé et le recouvrir de papier ciré enduit de shortening sans serrer.

## 1. Placer le bol sur la grille 2.

Placer la lèchefrite sur la grille 1 et y verser deux tasses d'eau bouillante. Fermer la porte du four.

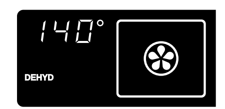
## 2. Choisir le réglage CONVECTION BAKE

CONVECTION

APPUYER SUR CONVECTION BAKE pendant 2 secondes




AFFICHAGE




## 3. Régler la température.

Régler la température à 38° C (100° F).

*Exemple :* APPUYER SUR








*Exemple :* AFFICHAGE



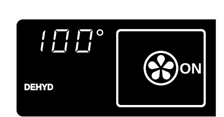

## 4. Mettre le four en marche.

Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de taille. La durée de levée peut être plus rapide et dépendra du type et de la quantité de pâte. Vérifier la pâte au bout de 20 à 25 minutes.

APPUYER SUR




*Exemple :* AFFICHAGE





5. **Une fois la levée terminée, retirer le bol contenant la pâte du four. Éteindre le four. Vider l'eau de la lèchefrite.**

APPUYER SUR




***Exemple*** **:**
AFFICHAGE
**(heure)**




**Seconde levée :** Mettre la pâte en forme et la placer dans les moules. Couvrir sans serrer d'une pellicule de plastique sur laquelle on a vaporisé un liquide de cuisson. Placer les moules sur la grille 2. Placer la lèchefrite sur la grille 1 et y verser deux tasses d'eau bouillante. Fermer la porte du four. Suivre les étapes 2 à 4 inclusivement décrites dans la "Première levée". Une fois que la pâte a levé, la retirer du four ainsi que la lèchefrite contenant de l'eau. Régler de nouveau le four à préchauffage pour la cuisson du pain. Avant la cuisson, retirer la pellicule de plastique recouvrant la pâte.

## Tableau de cuisson thermique

**Se référer à la section “Conseils pour la cuisson”.**

| ALIMENTS | TEMPÉRATURE DU FOUR | TEMPS APPROXIMATIF DE CUISSON (EN MINUTES) |
|---|---|---|
| **Pains, levure** | | |
| • pain | 191° C (375° F) | 30-40 |
| • brioches | 204° C (400° F) | 12-15 |
| **Pains rapides** | | |
| • biscuits | 232° C (450° F) | 10-15 |
| • muffins | 204° C (400° F) | 20-25 |
| • popovers | 232° C (450° F) | 20-25 |
| • pain aux noix | 177° C (350° F) | 60-75 |
| • pain au gingembre | 177° C (350° F) | 25-30 |
| **Gâteaux** | | |
| • gâteau des anges | 191° C (375° F) | 30-40 |
| • gâteau à étages | 177-191° C (350-375° F) | 20-30 |
| • gâteau éponge | 177° C (350° F) | 35-45 |
| • gâteau quatre-quarts | 177° C (350° F) | 34-45 |
| • gâteau aux fruits | 149° C (300° F) | 2-2½ hrs |
| • gâteau feuilleté | 149° C (300° F) | 25-35 |
| **Biscuits** | | |
| • bouchée | 191° C (375° F) | 10-15 |
| • roulé et réfrigéré | 191° C (375° F) | 12-18 |
| • fruit et mélasse | 191° C (375° F) | 10-15 |
| • fudge au chocolat | 177° C (350° F) | 20-30 |
| • macarons | 177° C (350° F) | 12-15 |
| **Divers** | | |
| • pommes, cuites | 191° C (375° F) | 50-60 |
| • haricots, cuits | 149° C (300° F) | 5-6 hrs |
| • crème anglaise, tasse | 163° C (325° F) | 35-40 |
| • pommes de terre cuites | 204° C (400° F) | 75 |
| • pouding | | |
| au pain | 1771° C (350° F) | 45-60 |
| au fromage à la crème | 191° C (375° F) | 30-40 |
| au riz | 163° C (325° F) | 40-60 |
| • mets en tranches | 177° C (350° F) | 60-90 |
| • soufflé | 177° C (350° F) | 50-60 |
| **Pâtisseries** | | |
| • choux à la crème | 204° C (400° F) | 35-40 |
| • crème anglaise et tarte à la citrouille | 177° C (350° F) | 30-40 |
| • croûte à pâtisserie | 232° C (450° F) | 10-12 |
| • deux croûtes à tarte aux fruits | | |
| garniture cuite | 204° C (400° F) | 25-30 |
| garniture non cuite | 2041° C (400° F) | 40-50 |
| • garniture de meringue | 177° C (350° F) | 10-15 |

Les températures et les durées sont des directives seulement et peuvent demander d’être ajustées selon les goûts individuels.



## Tableau de rôtissage thermique

– **Appuyer sur** BAKE (Cuisson au four).

– **Faire rôtir** à la température du four de 163° C (325° F).*
Le préchauffage n'est pas requis.

– **Placer** le plat de rôtissage à la position des grilles 1 ou 2.

– **Se référer** à la section "Conseils pour la cuisson"

| VIANDES | POIDS APPROXIMATIF | MINUTES APPROXIMATIVES PAR LIVRE | TEMPÉRATURE DU THERMOMÈTRE À VIANDE |
|---|---|---|---|
| **Boeuf** | | | |
| **côtes roulées** | 1,4-2,3 kg (3-5 lb) | | |
| • saignant | | 25-29 | 60° C (140° F) |
| • à point | | 35-37 | 71° C (160° F) |
| • bien cuit | | 45-47 | 77° C (170° F) |
| **rôti d'entrecôtes** | 2,7-3,2 kg (6-7 lb) | | |
| • saignant | | 23-25 | 60° C (140° F) |
| • à point | | 30-32 | 71° C (160° F) |
| • bien cuit | | 35-40 | 77° C (170° F) |
| **rôti de croupe** | 1,8-2,7 kg (4-6 lb) | | |
| • à point | | 25-30 | 71° C (160° F) |
| • bien cuit | | 35-37 | 77° C (170° F) |
| **Agneau** | | | |
| **gigot** | 2,7-3,2 kg (6-7 lb) | | |
| • saignant | | 18-20 | 60° C (140° F) |
| • à point | | 21-24 | 66-68° C (150-155° F) |
| • bien cuit | | 30-32 | 82° C (180° F) |
| **Porc** | | | |
| **longe** | 1,4-1,8 kg (3-4 lb) | 45-48 | 77° C (170° F) |
| | 2,3-2,7 kg (5-6 lb) | 28-30 | 77° C (170° F) |
| épaule | 1,8-2,3 kg (4-5 lb) | 40-44 | 85° C (185° F) |
| **jambon,** | 1,4-2,3 kg (3-5 lb) | 17-18 | 54° C (130° F) |
| complètement cuit | 3,6-4,5 kg (8-10 lb) | 13-14 | 54° C (130° F) |
| **Volaille** | | | |
| **poulet*** | 1,4-1,8 kg (3-4 lb) | 28-30 | 85° C (185° F)** |
| **dinde,** | 4,5-7,3 kg (10-16 lb) | 14-19 | 77-82° C (170-180° F) |
| non farcie | 8,2-11,3 kg(18-25 lb) | 11-15 | 77-82° C (170-180° F) |
| **Veau** | | | |
| **longe** | 1,4-1,8 kg (3-4 lb) | 35-38 | 77° C (170° F) |
| **épaule** | 2,3-2,7 kg (5-6 lb) | 43-45 | 77° C (170° F) |

* Pour le poulet, régler la température du four à 177° C (350° F).
** Les muscles peuvent ne pas être assez gros pour utiliser un thermomètre.

## Tableau de cuisson au gril :

– **Appuyer sur** BROIL (Cuisson au gril).
– La position recommandée de la grille est au plus bas numéro (1) jusqu'au plus élevé (5).
– **Se référer** à la section “Cuisson au gril”.

**Pour obtenir les meilleurs résultats, placer les aliments à 7,62 cm (3 po) ou plus de l'élément de grillage.**

– **Retourner** l'aliment vers les deux-tiers de la durée totale de cuisson; c'est-à-dire si la durée de cuisson totale est de 12 minutes, retourner l'aliment au bout de 8 minutes.
– **Les températures** sont des directives seulement et peuvent être ajustées selon les goûts individuels.

| VIANDES | POSITION DE LA GRILLE | TEMPÉRATURE | DURÉE APPROXIMATIVE TOTALE (MINUTES) |
|---|---|---|---|
| **Steak, 3 cm (1 po)** | 4 | 260° C (500° F) | |
| • saignant | | | 16 |
| • à point | | | 21 |
| • bien cuit | | | 25 |
| **Steak, 4 cm (1½ po)** | 4 | 260° C (500° F) | |
| • saignant | | | 23 |
| • à point | | | 28 |
| **Hamburger ou steaks, 12 mm (½ po) ou moins** | | | |
| • à point | 5 | 260° C (500° F) | 8-12 |
| **Côtelettes d'agneau, 3 cm (1 po)** | 4 | 204° C (400° F) | 18-20 |
| **Tranche de jambon, 12 mm (½ po)** | 4 | 260° C (500° F) | 10-12 |
| **3 cm (1 po)** | 4 | 260° C (500° F) | 20-22 |
| **Côtelettes de porc, 3 cm (1 po)** | 4 | 232° C (450° F) | 25-28 |
| **Saucisses de Francfort** | 4 | 260° C (500° F) | 8 |
| **Morceaux de poulet, désossés** | 3 | 260° C (500° F) | 32 |
| **Poisson, 12 mm (½ po)** | 3 | 177° C (350° F) | 20 |
| **3 cm (1 po)** | 3 | 177° C (350° F) | 20-22 |
| **Foie de veau, 12 mm (½ po)** | 4 | 177° C (350° F) | 10-12 |



# Nettoyage du four et des boutons de commande

| PIÈCE | ARTICLES UTILISÉS | MODE DE NETTOYAGE |
|---|---|---|
| **Boutons de commande** | Éponge et eau savonneuse tiède | • Placer les boutons à la position d'arrêt OFF; tirer pour dégager les boutons du tableau de commande.<br>• Laver, rincer et bien sécher. Ne pas faire tremper.<br>• **Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition des boutons.**<br>• Réinstaller les boutons. S'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt OFF. |
| **Tableau de commande** | Éponge et eau savonneuse tiède<br>**OU**<br>Essuie-tout en papier et produit atomisable pour le nettoyage du verre | • Laver, rincer avec de l'eau propre, et bien sécher.<br>• **Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition**.<br>• Ne pas pulvériser le produit de nettoyage directement sur le tableau de commande. Appliquer le produit sur un essuie-tout en papier.<br>**REMARQUE :** S'assurer que vous n'avez pas allumé le four lors du nettoyage du tableau de commande. Dans ce cas, appuyer sur la touche Cancel/Off. |
| **Surfaces externes** (autres que la table de cuisson en céramique et le tableau de commande) | Éponge et eau savonneuse tiède | • Laver, rincer avec de l'eau propre, et bien sécher.<br>• Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif dans les zones très souillées.<br>• **Ne pas utiliser un produit de nettoyage très fort ou abrasif. Un tel produit pourrait endommager la finition.** |
| **Lèchefrite et grille** (nettoyer après chaque utilisation) | Tampon de laine d'acier et eau savonneuse tiède | • Laver, rincer et bien sécher.<br>• **Ne pas nettoyer la lèchefrite et la grille avec le programme d'autonettoyage**. |

| PIÈCE | ARTICLES UTILISÉS | MODE DE NETTOYAGE |
|---|---|---|
| **Grilles du four** | Tampon de laine d'acier et eau savonneuse tiède<br>**OU**<br>le programme d'autonettoyage | • Laver, rincer et bien sécher<br>**OU**<br>• Laisser ces grilles dans le four pendant l'opération d'autonettoyage.<br>**REMARQUE :** Si on laisse les grilles dans le four pendant l'opération d'autonettoyage, les grilles peuvent subir un changement de couleur permanent et leur coulissement peut devenir difficile. Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur les tiges latérales pour faciliter le coulissement. |
| **Vitre de la porte du four** | Essuie-tout en papier et produit de nettoyage du verre atomisable<br>**OU**<br>Eau tiède savonneuse et tampon à récurer en plastique non abrasif | • S'assurer que le four est froid.<br>• Respecter le mode d'emploi fourni avec le produit de nettoyage.<br>• Laver, rincer à l'eau propre et bien sécher. |
| **Cavité du four** | Programme d'autonettoyage | • Essuyer les renversements contenant du sucre dès que possible après le refroidissement du four. (Voir la section "Utilisation du programme d'autonettoyage.") |

## Nettoyage des surfaces en acier inoxydable (porte, devant du tiroir et console à l'arrière sur certains modèles)

- Ne pas utiliser des tampons en laine d'acier ou des tampons à récurer garnis de savon.
- Frotter dans le sens de la ligne du grain pour éviter de marquer la surface.
- Toujours bien sécher pour éviter les marques d'eau.
- Si des produits de nettoyage commerciaux sont utilisés, suivre le mode d'emploi sur l'étiquette. Si le produit contient du chlore (agent de blanchiment), rincer à fond avec un linge doux exempt de charpie. Le chlore est une substance corrosive.

| | AGENT DE NETTOYAGE | UTILISATION |
|---|---|---|
| **Nettoyage de routine et marques de doigt** | Détergent/savon liquide et eau, nettoyant tout usage | Essuyer avec un chiffon ou une éponge humide pour enlever la saleté, ensuite rincer à l'eau propre et bien essuyer. |
| **Taches tenaces et résidus cuits à la surface** | Nettoyant doux abrasif ou produits de nettoyage pour acier inoxydable | Frotter dans le sens des lignes du grain avec un chiffon ou une éponge humide et un nettoyant. Bien rincer. Répéter au besoin. |
| **Taches d'eau dure** | Vinaigre | Nettoyer ou essuyer avec un chiffon. Rincer à l'eau et bien essuyer. |



# Lampe(s) du four

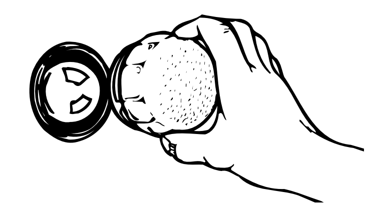
Votre four peut avoir une ou deux lampes de four standard sur la paroi arrière ou deux lampes latérales à halogène. La lampe du four s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour allumer la lampe du four lorsque la porte du four est fermée, **appuyer** sur la touche OVEN LIGHT (lampe du four) sur le tableau de commande. **Appuyer** de nouveau sur cette touche pour l'éteindre.

**REMARQUES :**

- La lampe (ou les lampes) du four ne fonctionne pas pendant l'opération d'autonettoyage.
- S'assurer que le four est refroidi avant de remplacer une ampoule.

### Remplacement de la lampe (ou des lampes) standard situé sur la paroi arrière :

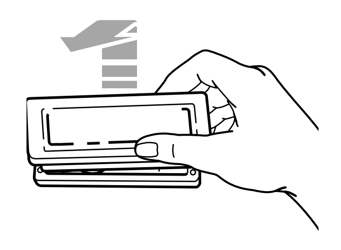
1. **Débrancher** la cuisinière ou interrompre le courant électrique.



2. **Ôter** le couvercle de verre sur l'ampoule en le dévissant dans le sens antihoraire.
3. **Retirer** l'ampoule de la douille. Remplacer l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. **Replacer** le couvercle de l'ampoule en le vissant dans le sens horaire.
5. **Brancher** la cuisinière ou **rétablir** le courant électrique.

### Remplacement des lampes de four halogènes de chaque côté du four :

1. **Débrancher** la cuisinière ou interrompre le courant électrique.



2. **Ôter** le couvercle en verre sur l'ampoule en saisissant le bord avant du couvercle et en le retirant hors de la paroi latérale du four.
3. **Retirer** l'ampoule de la douille. Remplacer par une ampoule à halogène (12 volts, 5 watts au maximum), disponible dans la plupart des quincailleries.
4. **Replacer** le couvercle de l'ampoule en enclenchant le couvercle dans la paroi du four.
5. **Brancher** la cuisinière ou **rétablir** le courant électrique.

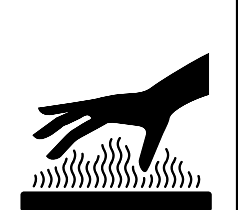
# Réglage des disjoncteurs

## (sur certains modèles)

Les disjoncteurs sur la cuisinière sont situés sous le couvercle de la lampe, que vous pouvez soulever par le bord avant aux deux extrémités pour l'accès.

Appuyer sur le bouton au sommet du disjoncteur pour le remettre de nouveau en fonction pour l'utilisation de la prise de courant.

# Utilisation du programme d'autonettoyage



## ⚠AVERTISSEMENT

**Risque de brûlures**

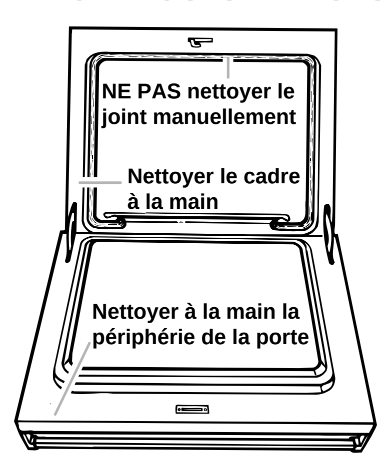
**Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Ne pas utiliser de produits commerciaux de nettoyage de four dans le four.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou une maladie provenant de la respiration d'émanations dangereuses.**

## Avant la mise en marche




**Avant de mettre le programme d'autonettoyage en marche, veiller à :**

**REMARQUE :** NE PAS nettoyer, déplacer ou déformer le joint. Ceci susciterait une dégradation de la qualité des opérations de nettoyage, cuisson au four et rôtissage.

- **Nettoyer manuellement les surfaces illustrées.** Ces surfaces ne deviennent pas suffisamment chaudes au cours de l'opération d'autonettoyage pour que les souillures soient désintégrées. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau chaude et un détergent ou un tampon à nettoyer de laine d'acier savonneux
- **Ne pas laisser** l'eau, produit nettoyant, etc. pénétrer dans les fissures sur la porte et le cadre.
- **Enlever** la lèchefrite et sa grille, et tout autre ustensile rangé dans le four.
- **Essuyer** les surfaces pour éliminer les souillures ou la graisse. Ceci réduira l'émission de fumée au cours de l'opération d'autonettoyage.
- **Nettoyer les renversements contenant du sucre ou du lait dès que possible** après que le four soit refroidi. Lorsque le sucre est chauffé à une température élevée lors du programme d'auto-nettoyage, la température élevée peut faire réagir le sucre avec la porcelaine. Ceci peut causer des tâches blanchâtres, des marques ou des piqûres.
- **Retirer** les grilles du four si on veut qu'elles demeurent brillantes. On peut soumettre les grilles à l'opération d'autonettoyage, mais elles subiront un changement de couleur et leur coulissement deviendra plus difficile. Si les grilles sont soumises au traitement d'autonettoyage, placer les grilles sur leurs guides/supports.
- **L'émission de chaleur et d'odeurs** est un phénomène normal au cours de l'autonettoyage. Veiller à bien aérer la cuisine et ouvrir une fenêtre ou faire fonctionner la hotte d'aspiration ou tout autre accessoire de ventilation de la cuisine.

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. Déménager les oiseaux dans une autre pièce, fermée et bien aérée.



**REMARQUES :**

- **Garder la cuisine bien aérée** durant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- **Nettoyer le four** avant qu'il ne devienne très souillé. Le nettoyage des fours très souillés demande plus de temps et cause plus de fumée que d'habitude.
- **Ne pas obstruer** l'évent du four au cours de l'opération. d'autonettoyage. Pour l'obtention des meilleurs résultats de nettoyage, l'air doit pouvoir circuler librement.
- **Ne pas laisser d'ustensiles de plastique** sur la table de cuisson. Le plastique peut fondre.
- **Retirer tout article combustible,** tel que les serviettes de papier, du tiroir de remisage. Ceci comprend les ustensiles à poignée de plastique qui peuvent surchauffer et fondre.
- **Ne pas laisser** aucune feuille d'aluminium dans le four au cours de l'opération d'autonettoyage. Une feuille d'aluminium pourrait brûler ou fondre et endommager la surface du four.
- **La lampe d'éclairage du four** ne fonctionne pas pendant l'opération d'autonettoyage.
- **La table de cuisson** ne fonctionnera pas pendant le programme d'autonettoyage sur les modèles canadiens.

## Réglage des commandes

### S'assurer que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

(Voir la section “Réglage de l'horloge”.)

### Pour l'exécution immédiate de l'opération de nettoyage :

**1. Choisir le réglage CLEAN (Autonettoyage).**

APPUYER SUR




AFFICHAGE




Un programme d'autonettoyage de 3 heures sera réglé.

**REMARQUE :** On ne peut pas ouvrir la porte lorsque le réglage LOCKED (VERROUILLÉ) est en fonction.

## 2. Choisir la durée de l'opération (facultatif).

Si on désire un programme d'autonettoyage dont la durée sera différente de 3 heures, **appuyer** sur les touches numériques désirées pour la nouvelle durée jusqu'à 4 heures.

***Exemple :***
APPUYER SUR













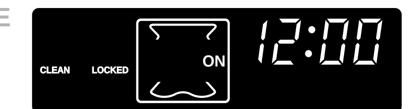

- Choisir une période de 2 heures pour un four légèrement sale.
- Choisir une période de 3 à 4 heures pour un four modérément ou très sale.

## 3. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR




***Exemple :***
AFFICHAGE
**(heure du jour)**




**REMARQUE :** Si on désire changer la durée de nettoyage après le commencement du nettoyage, répéter les étapes 1 à 3.

Appuyer sur CLEAN pour voir le temps de nettoyage qui reste.

## Pour différer l'heure de commencement de l'autonettoyage :

## 1. Choisir le réglage CLEAN (Autonettoyage).

APPUYER SUR




AFFICHAGE




Un programme d'autonettoyage de 3 heures sera réglé.

**REMARQUE :** On ne peut pas ouvrir la porte lorsque le réglage LOCKED



## 2. Choisir la durée de l'opération (facultatif).

Si on désire un programme d'autonettoyage dont la durée sera différente de 3 heures, **appuyer** sur les touches numériques désirées pour la nouvelle durée jusqu'à 4 heures.

***Exemple :***
APPUYER SUR








***Exemple :***
AFFICHAGE




- Choisir une période de 2 heures pour un four légèrement sale.
- Choisir une période de 3 à 4 heures pour un four modérément ou très sale.

## 3. Choisir l'heure de mise en marche.

APPUYER SUR




***Exemple :***
AFFICHAGE
**(heure du jour)**




***Exemple*** **:**
APPUYER SUR








***Exemple*** **:**
AFFICHAGE
**(heure du jour)**




## 4. Terminer l'entrée des commandes.

APPUYER SUR




***Exemple*** **:**
AFFICHAGE
**(heure du jour)**

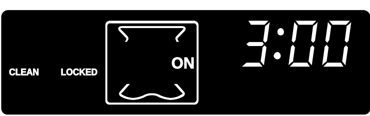



**REMARQUE:** Si on désire changer la durée de nettoyage après le commencement du nettoyage, répéter les étapes 1 à 4.

Appuyer sur CLEAN pour voir le temps de nettoyage qui reste.

***Exemple*** **:**
AFFICHAGE

**Lorsque le programme d'autonettoyage commence:**




## Après la fin de l'opération d'autonettoyage :

***Exemple*** **:**
AFFICHAGE
**(heure du jour)**




## Lorsque le four est refroidi aux températures normales de cuisson/rôtissage :

***Exemple*** **:**
AFFICHAGE
**(heure du jour)**



**Pour interrompre le programme d’autonettoyage à tout moment :**

APPUYER SUR 


*Exemple* : AFFICHAGE **(heure du jour)**

**Lorsque le four refroidit à la température normale de cuisson au four/rôtissage :**




## Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage

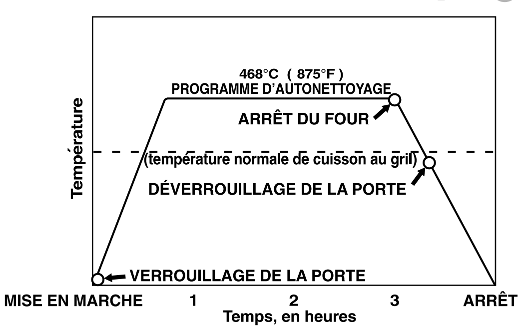
- **Après le refroidissement du four à la température ambiante, essuyer** tous les résidus ou traces de cendre avec un chiffon ou une éponge humide. Si des taches persistent, utiliser un nettoyant doux abrasif ou une éponge à nettoyer.
- **Nettoyer le four** avant qu’il devienne très souillé. Un four très souillé nécessite une opération d’autonettoyage plus longue qui provoquera plus de fumée que d’habitude.
- **Si le programme d’autonettoyage ne permet pas de ramener le four au niveau de propreté prévu,** l’opération de nettoyage peut ne pas avoir été assez longue ou le four n’a pas été convenablement préparé. Lors du nettoyage suivant, sélectionner une durée d’autonettoyage plus longue et nettoyer manuellement les zones indiquées dans “Avant la mise en marche”.

## Fonctionnement du programme d’autonettoyage

Le programme d’autonettoyage utilise une chaleur intense pour la combustion des souillures et traces de graisse. Lors de l’exécution du programme, le four devient beaucoup plus chaud que lors de la cuisson au four ou au gril. Cette température élevée provoque la décomposition et la combustion des souillures ou traces de graisse.

Le four est préréglé pour un programme d’autonettoyage de 3 heures. Cependant, la durée du programme peut être modifiée en fonction de la quantité de souillures dans le four. Il est possible de régler la durée de l’autonettoyage entre 2 et 4 heures (voir la section “Réglage des commandes”).

Le graphique ci-contre illustre une opération normale d’autonettoyage de 3 heures. Noter que le chauffage cesse après 3 heures, mais il faut plus de temps pour que le four refroidisse suffisamment pour être déverrouillé.



# Guide de diagnostic

Cette section est destinée à vous aider à économiser le coût d'un appel de service. Elle décrit les problèmes possibles, leurs causes et les mesures à prendre pour résoudre chaque problème. Si vous avez encore besoin d'assistance ou de service, appelez notre Centre d'assistance aux consommateurs (aux É.-U., voir page 62; au Canada, voir page 63) pour obtenir de l'aide ou faire un appel de service. Veuillez fournir une description détaillée du problème, les numéros au complet du modèle et de la série de votre appareil et la date d'achat ou d'installation. (Voir la section "Note à l'utilisateur".) Ces renseignements nous aideront à bien répondre à votre demande.

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | QUOI FAIRE |
|---|---|---|
| **Rien ne fonctionne** | L'appareil n'est pas relié à un conduit actif avec voltage approprié. | Brancher l'appareil dans un circuit actif avec voltage approprié. (Voir Instructions d'installation). |
| | Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert. | Remplacer le fusible ou remettre de nouveau le disjoncteur en fonction. |
| **Le four ne fonctionne pas** | On n'a pas réglé correctement la commande électronique. | Se référer à la section dans ce manuel décrivant la fonction que vous utilisez. |
| | On a programmé un temps de mise en marche différé. | Attendre que l'heure de mise en marche soit atteinte ou annulée et régler de nouveau les commandes. |
| **Les éléments à la surface ne fonctionnent pas** | Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert. | Remplacer le fusible ou remettre de nouveau le disjoncteur en fonction. |
| | On n'a pas réglé correctement les boutons de commande. | Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner pour choisir un réglage. |
| **Le(s) bouton(s) de commande ne tourne(nt) pas** | On n'enfonce pas le bouton avant de le tourner. | Appuyer sur le(s) boutons de commande avant de les tourner pour choisir un réglage. |
| **Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas.** | On a programmé une heure de mise en marche differé. | Attendre que l'heure de mise en marche soit atteinte ou annuler et régler de nouveau les commandes. |

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | QUOI FAIRE |
|---|---|---|
| **L'ustensile n'est pas d'aplomb sur la cuisinière (voir si le liquide dans l'ustensile est d'aplomb).** | La cuisinière n'est pas d'aplomb. | Mettre la cuisinière d'aplomb. (Voir Instructions d'installation.) |
| | L'élément n'est pas inséré correctement. | Insérer l'élément correctement. |
| | Le fond de l'ustensile utilisé n'est pas plat. | Utiliser un ustensile à fond plat. |
| **Chaleur excessive sur la surface de cuisson autour de l'ustensile.** | L'ustensile n'est pas de taille correcte pour la surface de cuisson. | L'ustensile devrait être de la même taille ou légèrement plus grand que l'élément. |

**suite à la page suivante**

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | QUOI FAIRE |
|---|---|---|
| **Les résultats de cuisson ne sont pas ceux que vous aviez prévus.** | La température du four est trop basse ou trop élevée. | Ajuster la commande de température du four (Voir la section “réglage de la température du four”.) |
| **Cuisson ou rôtissage lent.** | L’aliment n’a pas été laissé dans le four suffisamment longtemps. | Accroître la durée de cuisson ou de rôtissage. |
| | La température du four n’est pas suffisamment élevée. | Augmenter la température du four de 14°C (25°C). |
| | Le four n’a pas été préchauffé avant la cuisson. | Préchauffer le four à la température choisie avant d’introduire les aliments lorsque le préchauffage est recommandé. |
| | Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille. | Choisir des ustensiles qui permettront d’avoir 5 cm (2 po) d’air sur tous les côtés. |
| | Ouverture de la porte du four pendant la cuisson au four ou le rôtissage. | Ouvrir la porte pour vérifier l’aliment lorsque la minuterie signale le temps le plus court suggéré dans la recette. L’ouverture de la porte peut prolonger le temps de cuisson. |
| **Articles cuits trop bruns à la base** | Four non préchauffé à la température choisie. | Préchauffer le four à la température choisie avant de placer l’aliment dans le four. |
| | Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille. | Choisir des ustensiles qui permettront d’avoir 5 cm (2 po) d’air sur tous les côtés. |
| | La grille du four est trop basse. | Remonter la grille du four. |
| | La température du four est réglée trop haute. | Diminuer la température du four de 8 à 14 degrés F (15 à 25°C). |
| **Cuisson non uniforme des aliments** | La cuisinière n’est pas d’aplomb. | Mettre la cuisinière d’aplomb. |
| | Le mets n’est pas bien placé dans le four. | Cuire au centre du four avec 5 cm (2 po) d’espace autour de chaque plat. |
| | Le mélange n’est pas d’aplomb dans le plat. | S’assurer que le mélange est d’aplomb dans le plat avant de placer celui-ci dans le four. |

suite à la page suivante

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | QUOI FAIRE |
|---|---|---|
| **Le bord de la croûte brunit avant que la tarte ne soit prête.** | La garniture nécessite un temps de cuisson plus long que la croûte. | Protéger la croûte avec du papier d'aluminium. |

| | | |
|---|---|---|
| **L'affichage indique 88:88"** | Une panne d'électricité est survenue. | Régler de nouveau l'horloge. (Voir page 21.) |
| **"F–" suivi par un chiffre qui paraît dans l'affichage** | | Téléphoner pour le service. (Voir "Demande d'assistance ou de service" à la page 62-63.) |
| **L'afficheur indique "CF"** | Le four est au mode "Repas complet par convection". | Se référer à la section "Préparation d'un repas complet par convection". |

# Demande d'assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Guide de diagnostic". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'un appel de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions suivantes.

## Si vous avez besoin d'assistance ou de service aux É.-U.

**Téléphoner au Centre d'assistance aux**



**consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain: 1-800-422-1230. Nos consultants sont prêts à vous aider.**

Lors de l'appel:
Veuillez connaître la date d'achat et le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

**Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :**

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Renseignements d'installation.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

**Les techniciens de service KitchenAid** ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout aux É.-U.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service autorisée KitchenAid dans votre région.

## Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces seront facilement installées et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. our obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou votre Centre de service autorisé le plus proche.

## Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante:

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous rejoindre dans la journée.

## Si vous avez besoin d’assistance ou de service au Canada:

**Téléphoner au Centre d’assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d’interurbain, entre 8 h 30 et 18 h (HNE) en composant 1-800-461-5681. Nos consultants sont prêts à vous aider.**



Lors de l’appel:
Veuillez connaître la date d’achat et le numéro de série et le numéro de modèle complets de l’appareil (voir la section “Note à l’utilisateur”). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

**Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :**

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (français, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

**Les techniciens de service KitchenAid** ont reçu la formation qui leur permet d’effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout au Canada.

Vous pouvez également consulter l’annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service autorisée KitchenAid dans votre région.

### Si vous avez besoin de service :

Contacter le service d’appareils ménagers Inglis Limitée de n’importe où au Canada au **1-800-807-6777**.

## Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces seront facilement installées et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l’usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d’assistance aux consommateurs ou votre Centre de service autorisé le plus proche.

## Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l’adresse suivante:

Service des Relations avec les consommateurs
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous rejoindre le jour.

# Cuisinière électrique KitchenAid®

# Garantie

| DURÉE DE LA GARANTIE: | KITCHENAID PAIERA POUR: | KITCHENAID NE PAIERA PAS POUR : |
|---|---|---|
| **GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN** À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. | Coûts des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour l'élimination des vices de matériau ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d'un établissement de service autorisé KitchenAid. | **A.** Les visites d'un dépanneur pour :<br>**1.** Rectifier l'installation de la cuisinière<br>**2.** Donner des instructions concernant l'utilisation de la cuisinière.<br>**3.** Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison.<br>**B.** Réparations lorsque la cuisinière est utilisée à des fins autres que domestiques.<br>**C.** Dommages causés par accident, modification, usage inapproprié ou abusif, incendie, inondation, Actes de Dieu, mauvaise installation ou installation non conforme aux codes électriques locaux.<br>**D.** Tous les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée.<br>**E.** Pièces de rechange ou frais de main-d'oeuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis et du Canada.<br>**F.** Transport pour aller chercher et livrer l'appareil. Ce produit est conçu pour être réparé sur place.<br>**G.** Réparations de la table de cuisson en vitrocéramique si elle n'a pas fait l'objet de l'entretien recommandé dans ce Guide d'utilisation et d'entretien.<br>**H.** Réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications exécutées sans autorisation sur l'appareil.<br>**I.** Au Canada, les frais de voyage ou de transport chez les clients qui habitent dans des régions éloignées.<br>5/98 |
| **GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT** À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. | Pièces de rechange pour tout élément électrique pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication. Remplacement de la vitrocéramique si le bris est imputable à un vice de matériau ou de fabrication.<br>Pièces de rechange du système de commande électronique pour l'élimination des vices de matériau ou de fabrication. | |
| **GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT** À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. | Pièces de rechange pour les surfaces émaillées de la cavité du four et de la doublure interne de porte, en cas de corrosion de ces pièces du fait de vices de matériau ou de fabrication. | |

**KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.** Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas.

**Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à un autre et d'une province à une autre.**

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Demande d'assistance ou de service" dans cette brochure. Après avoir vérifié "Demande d'assistance ou de service", une aide additionnelle peut être trouvée en téléphonant à notre Centre d'assistance aux consommateurs, **1-800-422-1230**, de partout aux É.-U. Pour le service au Canada, voir la section "Demande d'assistance ou de service".

**9753308FA**
10/98

Imprimé aux É.-U.